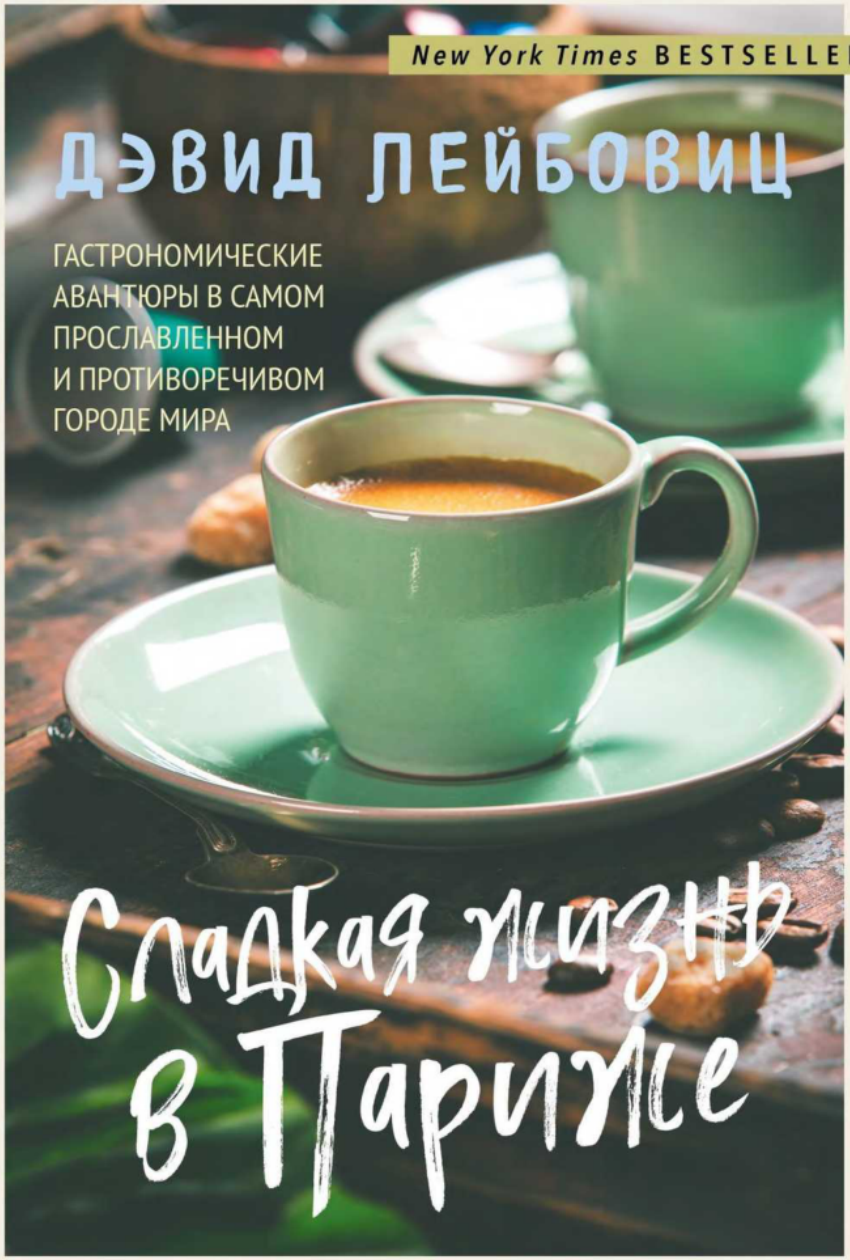

New York Times BESTSELLER
ДЭВИД ЛЕЙБОВИЦ
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ АВАНТЮРЫ В САМОМ ПРОСЛАВЛЕННОМ И ПРОТИВОРЕЧИВОМ ГОРОДЕ МИРА
Сладкая жизнь в Париже

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как и многие другие, Дэвид Лейбовиц мечтал жить в Париже с тех пор, как впервые посетил этот волшебный город. И вот спустя 20 лет работы кондитером он наконец осуществил свою мечту и переехал в «город огней», чтобы начать новую жизнь. Но довольно скоро он открыл для себя другую сторону прекрасной Франции. Чтобы стать здесь своим, вам необходимо соблюдать множество правил! Вас будут оценивать с головы до пят буквально на каждом шагу, даже если вы просто вышли попить кофе. Это коллекция историй о том, как Дэвид приспособился к жизни в Париже, в городе, который в конце концов его покорил. В книге автор изложил весь свод правил настоящего парижанина: как нужно одеваться, что говорить и, самое главное, что есть. Каждая глава включает авторский рецепт с пошаговой инструкцией. Тонкий вкус шоколадного мусса, необычное сочетание куриного паштета с яблоком, сырное суфле – все лучшее из французской кухни.

-
- Благодарности
- Введение
- Я — парижанин
- Ma Petite Cuisine24
- Самые важные слова, которые нужно знать в Париже
- Есть как парижанин
- Одеваться как парижанин
- Вода, вода, кругом вода, ни капли для питья
- Мой ключ к успеху
- Что они говорят и что это значит
- Очереди — для других
- Горячий шоколад, за который можно умереть
- Рыба, которую достали из воды
- Французское «одеяло безопасности»
- Пристрелите меня
- Мой французский парадокс
- Les Bousculeurs
- Ne Touchez Pas!
- Жанна
- Слишком много способов сказать то же самое
- Если проснешься с ним, попроси его приготовить Cafe au Lait
- Добро пожаловать во Егапргіх!

- Ох уж эта Greve341
- Гости
- Получить все
- Конечно!
- Ищу баланс в шоколадной лавке
- Вижу грудь
- Enfin453
- Mes Bonnes Adresses465
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32
    - 33
    - 34
    - 35

- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61
- ○ 62
- ○ 63
- ○ 64
- ○ 65
- ○ 66
- ○ 67
- ○ 68
- ○ 69
- ○ 70
- ○ 71
- ○ 72
- ○ 73
- ○ 74
- ○ 75
- ○ 76
- ○ 77
- ○ 78
- ○ 79

- ○ 80
- ○ 81
- ○ 82
- ○ 83
- ○ 84
- ○ 85
- ○ 86
- ○ 87
- ○ 88
- ○ 89
- ○ 90
- ○ 91
- ○ 92
- ○ 93
- ○ 94
- ○ 95
- ○ 96
- ○ 97
- ○ 98
- ○ 99
- ○ 100
- ○ 101
- ○ 102
- ○ 103
- ○ 104
- ○ 105
- ○ 106
- ○ 107
- ○ 108
- ○ 109
- ○ 110
- ○ 111
- ○ 112
- ○ 113
- ○ 114
- ○ 115
- ○ 116
- ○ 117
- ○ 118
- ○ 119
- ○ 120
- ○ 121
- ○ 122
- ○ 123

- ○ 124
- ○ 125
- ○ 126
- ○ 127
- ○ 128
- ○ 129
- ○ 130
- ○ 131
- ○ 132
- ○ 133
- ○ 134
- ○ 135
- ○ 136
- ○ 137
- ○ 138
- ○ 139
- ○ 140
- ○ 141
- ○ 142
- ○ 143
- ○ 144
- ○ 145
- ○ 146
- ○ 147
- ○ 148
- ○ 149
- ○ 150
- ○ 151
- ○ 152
- ○ 153
- ○ 154
- ○ 155
- ○ 156
- ○ 157
- ○ 158
- ○ 159
- ○ 160
- ○ 161
- ○ 162
- ○ 163
- ○ 164
- ○ 165
- ○ 166
- ○ 167

- ○ 168
- ○ 169
- ○ 170
- ○ 171
- ○ 172
- ○ 173
- ○ 174
- ○ 175
- ○ 176
- ○ 177
- ○ 178
- ○ 179
- ○ 180
- ○ 181
- ○ 182
- ○ 183
- ○ 184
- ○ 185
- ○ 186
- ○ 187
- ○ 188
- ○ 189
- ○ 190
- ○ 191
- ○ 192
- ○ 193
- ○ 194
- ○ 195
- ○ 196
- ○ 197
- ○ 198
- ○ 199
- ○ 200
- ○ 201
- ○ 202
- ○ 203
- ○ 204
- ○ 205
- ○ 206
- ○ 207
- ○ 208
- ○ 209
- ○ 210
- ○ 211

- ○ 212
- ○ 213
- ○ 214
- ○ 215
- ○ 216
- ○ 217
- ○ 218
- ○ 219
- ○ 220
- ○ 221
- ○ 222
- ○ 223
- ○ 224
- ○ 225
- ○ 226
- ○ 227
- ○ 228
- ○ 229
- ○ 230
- ○ 231
- ○ 232
- ○ 233
- ○ 234
- ○ 235
- ○ 236
- ○ 237
- ○ 238
- ○ 239
- ○ 240
- ○ 241
- ○ 242
- ○ 243
- ○ 244
- ○ 245
- ○ 246
- ○ 247
- ○ 248
- ○ 249
- ○ 250
- ○ 251
- ○ 252
- ○ 253
- ○ 254
- ○ 255

- ○ 256
- ○ 257
- ○ 258
- ○ 259
- ○ 260
- ○ 261
- ○ 262
- ○ 263
- ○ 264
- ○ 265
- ○ 266
- ○ 267
- ○ 268
- ○ 269
- ○ 270
- ○ 271
- ○ 272
- ○ 273
- ○ 274
- ○ 275
- ○ 276
- ○ 277
- ○ 278
- ○ 279
- ○ 280
- ○ 281
- ○ 282
- ○ 283
- ○ 284
- ○ 285
- ○ 286
- ○ 287
- ○ 288
- ○ 289
- ○ 290
- ○ 291
- ○ 292
- ○ 293
- ○ 294
- ○ 295
- ○ 296
- ○ 297
- ○ 298
- ○ 299

- ○ 300
- ○ 301
- ○ 302
- ○ 303
- ○ 304
- ○ 305
- ○ 306
- ○ 307
- ○ 308
- ○ 309
- ○ 310
- ○ 311
- ○ 312
- ○ 313
- ○ 314
- ○ 315
- ○ 316
- ○ 317
- ○ 318
- ○ 319
- ○ 320
- ○ 321
- ○ 322
- ○ 323
- ○ 324
- ○ 325
- ○ 326
- ○ 327
- ○ 328
- ○ 329
- ○ 330
- ○ 331
- ○ 332
- ○ 333
- ○ 334
- ○ 335
- ○ 336
- ○ 337
- ○ 338
- ○ 339
- ○ 340
- ○ 341
- ○ 342
- ○ 343

- ○ 344
- ○ 345
- ○ 346
- ○ 347
- ○ 348
- ○ 349
- ○ 350
- ○ 351
- ○ 352
- ○ 353
- ○ 354
- ○ 355
- ○ 356
- ○ 357
- ○ 358
- ○ 359
- ○ 360
- ○ 361
- ○ 362
- ○ 363
- ○ 364
- ○ 365
- ○ 366
- ○ 367
- ○ 368
- ○ 369
- ○ 370
- ○ 371
- ○ 372
- ○ 373
- ○ 374
- ○ 375
- ○ 376
- ○ 377
- ○ 378
- ○ 379
- ○ 380
- ○ 381
- ○ 382
- ○ 383
- ○ 384
- ○ 385
- ○ 386
- ○ 387

- ○ 388
- ○ 389
- ○ 390
- ○ 391
- ○ 392
- ○ 393
- ○ 394
- ○ 395
- ○ 396
- ○ 397
- ○ 398
- ○ 399
- ○ 400
- ○ 401
- ○ 402
- ○ 403
- ○ 404
- ○ 405
- ○ 406
- ○ 407
- ○ 408
- ○ 409
- ○ 410
- ○ 411
- ○ 412
- ○ 413
- ○ 414
- ○ 415
- ○ 416
- ○ 417
- ○ 418
- ○ 419
- ○ 420
- ○ 421
- ○ 422
- ○ 423
- ○ 424
- ○ 425
- ○ 426
- ○ 427
- ○ 428
- ○ 429
- ○ 430
- ○ 431

○ 432
○ 433
○ 434
○ 435
○ 436
○ 437
○ 438
○ 439
○ 440
○ 441
○ 442
○ 443
○ 444
○ 445
○ 446
○ 447
○ 448
○ 449
○ 450
○ 451
○ 452
○ 453
○ 454
○ 455
○ 456
○ 457
○ 458
○ 459
○ 460
○ 461
○ 462
○ 463
○ 464
○ 465

Дэвид Лейбовиц
Сладкая жизнь в Париже. Гастрономические авантюры в самом прославленном и противоречивом городе мира

ISBN 978-5-04-096781-0
Copyright © 2009 by David Lebovitz
Photographs copyright © 2009 by David Lebovitz
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Как и многие другие, Дэвид Лейбовиц мечтал жить в Париже с тех пор, как впервые посетил этот волшебный город. И вот спустя 20 лет работы кондитером он наконец осуществил свою мечту и переехал в «город огней», чтобы начать новую жизнь. Но довольно скоро он открыл для себя другую сторону прекрасной Франции. Чтобы стать здесь своим, вам необходимо соблюдать множество правил! Вас будут оценивать с головы до пят буквально на каждом шагу, даже если вы просто вышли попить кофе. Это коллекция историй о том, как Дэвид приспособился к жизни в Париже, в городе, который в конце концов его покорил. В книге автор изложил весь свод правил настоящего парижанина: как нужно одеваться, что говорить и, самое главное, что есть. Каждая глава включает авторский рецепт с пошаговой инструкцией. Тонкий вкус шоколадного мусса, необычное сочетание куриного паштета с яблоком, сырное суфле — все лучшее из французской кухни.

Благодарности

Последнее, о чем я думал, отчаянно пытаясь запихнуть все свое имущество в пару чемоданов, что я когда-нибудь напишу книгу о своей жизни в Париже. Но как только я освоился в своей новой квартире, я начал писать о Париже, превратив свой веб-сайт в блог, где вел хронику всего, что со мной происходило (включая изучение жизни согласно тайным ритуалам и правилам, неизменным в течение столетий), рассказывал о встречах со многими чудесными людьми и, что самое важное, о всех тех удивительных вещах, которые я пробовал.

Многие мои французские друзья и читатели блога поддерживали и комментировали мои наблюдения, которые я старался писать с юмором и доброжелательно, даже если затрагивал важные темы. Несмотря на то что думают многие туристы, Париж — не музей; это большой город со своими недостатками, точно так же, как любая другая столица, и все разочарования и отрицательные впечатления, с которыми я столкнулся, были уравновешены моей любовью к этому городу и его людям.

Ну, к большинству из них.

Спасибо всем, кто помог сгладить острые углы и сделал мою жизнь в Париже чем-то особенным: Гидеон Бен-Ами, Поль Беннет, Лани Беваква, Анни Блок, Рандаль Брески, Клифф Кловин, Люис Фомон, Жюли Гецлаф, Рик Гитлен, Мара Голдберг, Дори Гринспен, Жанетт Эрман, Кейт Хилл, Диана Жакоб, Давид Линдси, Сюзан Эрман Лумис, Нэнси Майерс, la famille Пейя, Йон Рулинг, Морт Розенблюм, Лорен Савье, Хизер Стимлер-Холл, Давид Тани и Клод и Джеки Тона.

Большая благодарность и моим виртуальным друзьям, которые стали частью моей настоящей жизни. Следовало бы упомянуть здесь очень многих, но особенно я хочу поблагодарить Шону Джеймс Ахерн, Мэтта Армендариса, Элизу Бауэр, Сэма Брич, Луизу Чу, Мишель Делево, Клотильду Дюсолье, Бретта Эмерсона, Кеико Оикава, Беатрис Пелтр, Деб Перельман, Адама Робертса, Деррика Шнайдера, Эми Шерман, Ники Стич и Оливера Сиделя, Сюзан Томас, Хейди Свонсон, Пима Текамаунвивита, Паскаля Уикса и Луизу Вайс.

Огромная благодарность Синди Майерс за то, что проверила тексты этой книги. А также Кэрри Браун из Jumpton Store в Хилдсбурге, Калифорния, Жерару Кокену, Мег Каттс, Розе Джексон, Марион Леви и Терезе Пелла за то, что поделились рецептами.

Особое спасибо Роману Пелла, который, даже когда не очень понимал, что я говорю, тем не менее всегда понимал, что я хотел сказать. Merci toujours.

Я очень благодарен владельцам магазинчиков и лавок в Париже, которые откладывали свои дела, чтобы помочь мне, делясь своими знаниями и умениями: Жан-Клод Тома и Ж. Дету, Режис Дион из Tradition Guerande, шоколатье Жан-Шарль Рошо, шоколатье Коринн Рожер и Патрик Рожер. Remercie сотрудникам Paris Peche, которые учили меня разделывать рыбу на филе. И огромные извинения тем покупателям, которые, придя домой, нашли ужасные рваные куски вместо идеально обработанных филе…

Моему агенту, Фреду Хиллу, и его помощнице, Бонни Наделл, за их неизменную поддержку и смелость. Младшему редактору Анни Шаньо за то, что я уверен — все на своем месте, и редактору Дженнифер Джозефи, которая сказала мне: «Будь собой!» — но даже не представляла, во что ввязывается. И Чарли Конраду за то, что дал книге зеленый свет.

Еще я хочу поблагодарить людей, которые читали мои заметки, оставляли комментарии, заставлявшие меня смеяться, и следовали за мной всегда, пока я начинал новую жизнь в Париже. Всем вам, кто говорил, что мне следует написать книгу о Париже, — вот она!

Введение

Я отчетливо помню момент, когда стал парижанином. Это был не тот момент, когда я решил купить носки с мультяшным персонажем Гуфи. И не тот, когда пришел в банк со 135 евро в кармане, чтобы заплатить 134 евро, и решил, что это совершенно нормально, когда кассир сообщил, что у него сегодня нет сдачи.

И я уверен, что это был не тот момент, когда я случайно наткнулся на медсестру моего врача, пятидесяти с лишним лет, загорающую топлес на берегу Сены, a la frangaise[x], и не отвел глаз (хотя, признаться, очень хотел).

И не тогда, когда я своей сумкой на ремне случайно зацепил свитер маленького мальчика в La Maison du Chocolat, и тот начал распускаться. «C'est pas ma faute!»[1] [2] — решил я про себя, уходя. В конце концов, кто надевает свитер, когда идет в кафе-шоколадницу, правда?

Возможно, это был момент, когда я внимательно слушал, как два друга-парижанина объясняли мне, почему французы так полны решимости обрезать кончики стручков зеленой фасоли перед приготовлением. Было ли это связано с тем, что в кончиках стручков накапливалась радиация, как настаивал один? Или это делалось, чтобы их жесткие волокна не застревали у вас между зубами, как уверял второй? Хотя я не мог припомнить ни единого случая, чтобы жесткие волокна фасоли чем-либо угрожали моим зубам, и, уж конечно, не считал, что радиация способна гнездиться в кончиках овощей, я тем не менее обнаружил, что

киваю в знак согласия с обоими.

Нет, этот момент случился спустя несколько месяцев после того, как я прибыл в Париж. В одно из воскресений я лениво слонялся по своей квартире в вытянутых трениках и свободной потрепанной толстовке, моей идеальной одежде для ничегонеделанья. К концу дня я наконец собрался с силами, чтобы съездить на лифте вниз, во внутренний двор нашего дома, и выбросить мусор.

Дверь лифта ровно в трех шагах от моей входной двери, а мусорные контейнеры всего в пяти шагах от двери лифта на первом этаже, так что все путешествие состояло из четырех этапов: дойти до лифта, спуститься на нем, выбросить мусор и вернуться.

Весь процесс должен был занять примерно сорок пять секунд.

Итак, я заставил себя встать с дивана, побрился, переоделся в нормальные брюки, надел отутюженную, ни складочки, рубашку, пару носков и ботинки, прежде чем подойти к двери с пластиковым пакетом для мусора в руке.

Видит бог, я не мог ранить взгляд кого-то из соседей своим воскресным одеянием.

И вот тогда-то, mes amis[3], я и понял, что стал парижанином.

Негласное правило, — если вы планируете здесь жить, то неплохо бы ему следовать, даже если вы просто приезжаете на время, — это то, что о вас будут судить по тому, как вы выглядите и как себя преподносите. Да, даже если вы всего лишь выносите мусор. Вы же не хотите, чтобы кто-то (например, сосед или один из тех мусорщиков в щегольской зеленой спецодежде) подумал, что вы бомж, не так ли?

Всего у 20 процентов американцев есть паспорта, так что мы не слишком часто путешествуем, а взаимоотношения с иностранцами обычно строятся по нашим правилам, которых они должны придерживаться. Мы не слишком хорошо приспосабливаемся к другим, просто потому, что редко попадаем в ситуации, когда это требуется. Я нередко слышал жалобы (да и сам порой жаловался) от тех, кто ожидал, что здесь все будет, как они привыкли: «Почему они не упаковывают недоеденные блюда с собой?», «Почему не положили лед?», «Почему я не могу сам взять, что мне нужно, с полки в магазине?» или «Почему официант флиртует с той шведской девушкой и курит, когда мы уже более получаса ждем наш счет?»

Странно, но путешествуя за границу, мы ждем, что люди будут вести себя как американцы — даже когда они в своей собственной стране. Задумайтесь на минутку: сколько официантов, водителей такси, сотрудников отелей, продавцов и

других в Штатах могут или могли бы ответить французу, который знает только французский? Если же вы не говорите по-французски и приехали в Париж, вам помогут многие люди, чей английский совсем неплох. И все европейцы, прибывающие в Америку, считают, что знание языка — стартовая точка для того, чтобы приспособиться к нашим условиям. Ну, или почти все. Не ждите этого от официанта, которому оставили всего каких-то оскорбительных 18 процентов на чай.

В каждой культуре определенные правила. В Америке, по каким-то неизвестным причинам, в заведениях фастфуда не подают вино, а ковыряние в носу в течение нескольких минут в общественном транспорте осуждается.

В Париже правила диктуют, что никто не должен ходить в рваных джинсах и безобразной футболке, только если на ней не написано «Давай займемся сексом… ПРЯМО СЕЙЧАС!» золотыми буквами.

Живя в другой стране, вы должны изучить правила, особенно если хотите остаться. И мне пришлось многому научиться.

* * *

Как и многие другие, я начал мечтать о жизни в Париже со времени моего первого путешествия в 80-х, того самого, которое каждый американский выпускник колледжа просто обязан был совершить, прежде чем молодежь решила, что лучше путешествовать по миру с помощью компьютера, а не настоящих билетов. Разве лучше заблудиться в лабиринте улиц древних городов, пробовать местные деликатесы, спать с совершенно незнакомыми людьми в хостелах для молодежи и мыться в общественном душе вместе с командой итальянских футболистов? Да, я считаю, что намного разумнее остаться дома и изучать Европу на экране монитора. Но, возвращаясь в те времена, я как раз почти всем этим и занимался. (Предоставлю вам решить, чем именно из перечисленного.)

Моей целью было исследование. После колледжа я почти год ездил по континенту, не делая ничего, кроме изучения европейской культуры, в основном сидя на стуле или в кресле и поедая то, что ели местные. Во время этих путешествий я побывал почти во всех странах Европы и везде пробовал местные деликатесы: текучие свежие сыры во Франции и плотный, с зернышками хлеб в Германии; бельгийский молочный шоколад — понюхаешь его, и как будто переносишься на деревенскую молочную ферму; рыбу с хрустящей корочкой, приготовленную на гриле где-то среди узких базарных улочек Стамбула. И, конечно, множество маслянистой выпечки, намазанной сливочным маслом, в Париже, такой вкусной, какую я больше никогда и

нигде не пробовал.

Спустя месяцы, что я колесил по Европе, меня следовало основательно отмыть и подстричь, чтобы обуздать копну непослушных кудрей (именно благодаря им меня называли «грязным блондином»), я выдохся — и потратил все деньги, — а потому вернулся в Штаты. Все беззаботное время, что я провел, разъезжая от одной страны к другой, я вообще не задумывался о своем будущем и чем займусь по возвращении. Зачем портить удовольствие? Вернувшись в Америку, после того как повидал мир снаружи наших довольно изолированных берегов, я и понятия не имел, чем заняться и что вообще делать со своей жизнью.

Я читал о «калифорнийской кухне», которая в то время представляла собой нечто новое и захватывающее, потому что только появилась. И заниматься чем-то, связанным с едой, казалось интересной возможностью, тем более что я и Европу постигал не глазами, а желудком. И все, что я пробовал, было очень далеко от того, что подавалось в вегетарианском ресторане, где я подрабатывал, учась в колледже, и где разливал направо и налево супы, загущенные арахисовым маслом, и подавал десерты, которые готовил длинноволосый парень, любящий всему, что выходило из его рук, придать особый авторский штрих. На самом деле я до сих пор помню его фруктовые кобблеры с начинкой из яблок и красной фасоли, которые он дополнял целой пригоршней кумина, — воняли они крайне неприятно.

С другой стороны, я мог бы быть на его месте.

К счастью, на севере Калифорнии стал укрепляться европейский стиль кулинарии, там начали ценить высокую кухню и приготовление еды йи тагскёё покупая местные продукты на пике их свежести, что является обычным делом в Европе. Для меня в этом был смысл, и я считал, что так и нужно готовить и питаться. Так что, недолго думая, переехал в Сан-Франциско, как раз напротив Беркли, где впечатлившая меня кулинарная революция и началась. Надеясь, что десерты с запахом кумина явно не были ее частью.

Делая покупки на открытых рынках в районе залива Сан-Франциско, я открыл для себя фермеров, которые продавали выращенные ими такие продукты, как апельсин-королек с его кислым и таким насыщенным по цвету соком или плотные головки радиккьо яркого пурпурного цвета, которые люди в то время считали каким-то недоразвитым вариантом капусты. Лора Шенель производила в Сономе кружочки мягкого, в европейском стиле, козьего сыра, который был настолько не знаком американцам, что они считали его диковинной разновидностью

тофу (особенно в Беркли). Виноградари в долине Напа делали чудесные вина, такие как зинфандель или пино нуар, прекрасно подходившие к блюдам новой региональной кухни, обильно приправленным ароматным чесноком, свежими тимьяном и розмарином и политым оливковым [4] маслом местного производства — огромный шаг вперед по сравнению с «маслом для салата», на котором я вырос.

Я был взволнован — нет, просто изумлен, — найдя кулинарные «копии» всего, что я пробовал в Европе. Наслаждался сделанным вручную нежным шоколадом Элис Медрич, который конкурировал с тем, который я пробовал в шикарных французских бутиках шоколада. Я бы выстаивал очередь каждый божий день, чтобы получить батон pain au levain[5], что Стив Салливан доставал из дровяной печи по утрам в Acme Bread, и был в полном восторге, найдя так много пикантных сыров, к которым привязался в Европе, в Cheese Board Collective в Беркли, прямо через дорогу от Chez Panisse[6][7].

Остановившись на карьере в ресторанном деле, я решил, что должен начать с самого верха и найти работу в Chez Panisse, где Элис Уотерс возглавляла кулинарную революцию, частью которой мне так хотелось стать. Я послал в ресторан письмо, прождал несколько недель, но ответа так и не получил. Несмотря на недостаточный энтузиазм с их стороны, я решил представиться сам и явился в знаменитую теперь на весь мир аркаду из красного дерева, готовый начать свою карьеру шеф-повара длиною в жизнь. Прошел внутрь, где занятой официант — он в белоснежной рубашке, галстуке и длинном фартуке мчался, невероятно походя на gargon[1] в Париже, — показал мне, как пройти в кухню позади обеденного зала.

Кухонный штат работал в полную силу. Некоторые маниакально раскатывали ультратонкие, почти прозрачные листы пасты. Другие кропотливо обрезали морковь, чтобы сделать ее крошечной, меньше чем мизинец ребенка, их овощечистки сновали над рабочей поверхностью со сверхзвуковой скоростью, извергая ярко-оранжевые причудливые завитушки, а затем они бросали крошечные корнеплоды в миски из нержавеющей стали с негромким стуком, чтобы безотлагательно перейти к следующей морковке.

Один повар был занят тем, что выкладывал в керамическую посуду влажные кружочки козьего сыра, перемежая их веточками тимьяна, целыми зубчиками чеснока и розмарином, похожим на сосновые ветки. Оглянувшись, я заметил женщин, внимательно следящих за духовками и время от времени проверяющих, что в них творится. Тогда я и понятия не имел, что наблюдаю

скрупулезный процесс приготовления знаменитых миндальных тартов «Линдси Шер» — нужно было убедиться, что они ни на секунду не перестояли, и достать ровно тогда, когда достигнута идеальная степень карамелизации.

Я обратился к шеф-повару, которая была эпицентром всего происходящего и дирижировала хаосом вокруг нее. Ошеломленный всем вокруг, я спросил ее самым робким голосом, нет ли возможности… как-нибудь… вдруг она может найти для меня место в Chez Panisse — величайшем из ресторанов Америки.

Она закрыла глаза, положила свой нож, повернулась и взглянула на меня. И перед всем персоналом кухни отказала мне, заявив, что понятия не имеет, кто я такой, и как мне вообще в голову пришла идея, что я могу вот так просто войти в ресторан и попросить работу?! Потом она снова взяла нож и начала резать — я счел это достаточно прозрачным намеком на то, что мне пора уходить.

И это был конец моего первого собеседования в Калифорнии.

В итоге я нашел место в другом ресторане в Сан-Франциско, где оказался по уши в совершенно ужасной работе. Шеф-повар был полным психом, он даже поменял свою обычную форму на особенную, с застежками сзади. Моя воскресная смена начиналась с того, что он вдребезги разбивал все те сконы, которые я так тщательно раскатывал, вырезал и пек утром, чтобы убедиться в их рассыпчатости. И в мою последнюю смену (самую последнюю там, клянусь) я всем этим был уже так сыт по горло, что, пытаясь справиться с кучей поступающих заказов, задел кастрюлю с кипящим маслом, которое не преминуло обернуться неистовым огнем.

В конце концов пахнущие кумином кобблеры начали казаться не такими уж и плохими.

(И тем не менее об этом месте у меня сохранились хорошие воспоминания. До сих пор улыбаюсь, когда думаю о том, как один из коллег научил меня нескольким словам на вьетнамском, в том числе «батат», что по звучанию было очень похоже на «минет». Что, интересно, думали другие повара, когда я кричал, что мне нужен «батат»?)

В конце каждого рабочего дня я тащился домой убитый, почти в слезах. Просыпаясь наутро, я ощущал страх перед следующим днем, настолько сильный, что еле заставлял себя вылезти из кровати. Услышав слухи о том, что шеф-повар Chez Panisse покидает ресторан, чтобы открыть свое дело, я приготовился к спасению, а точнее, к триумфальному возвращению туда, где я и должен быть. По крайней мере я так думал. После прохождения интервью у нового шефа и проверки

самой Элис Уотерс я вскоре со всей гордостью начал работать в Chez Panisse.

(Нужно сказать, что та шеф-повар, которая когда-то унизила меня, оказалась на самом деле удивительным человеком, заботливо поддерживающим начинающих поваров, тем, кого я люблю и очень уважаю. Не будучи француженкой, именно она впервые познакомила меня с поистине французским темпераментом, что оказалось совсем не лишним в будущем.)

Итак, я проработал в Chez Panisse почти тринадцать лет, в основном занимаясь выпечкой, и оказался в числе тех немногих, кто освоил знаменитый рецепт чрезвычайно сложного в приготовлении миндального тарта «Линдси». Я не склонен к высокопарным фразам, но могу без сомнений сказать, что Элис Уотерс была огромной силой, она управлялась с сотней с лишним поваров, которые ходили по струнке. Кто-то однажды сказал: «Ты не узнаешь настоящего ужаса, пока не услышишь приближающийся к тебе звук шагов Элис».

Это было сущей правдой. Я быстро понял, что чем быстрее эти маленькие ножки приближались к тебе, тем крупнее были твои неприятности. И каким бы умником я себя ни считал, Элис всегда была права, и каждая взбучка на самом деле становилась важным уроком для начинающего повара вроде меня. Задолго до того, как идея использования местных и сезонных продуктов стала распространенным клише, и теперь даже в меню самолетов пишут о «местных ингредиентах», Элис прививала нам идею о том, что нужно использовать именно их. И она вдохновляла нас воплощать эти идеи в жизнь, когда мы готовили.

Линдси Шер, совладелица ресторана и исполнительный шеф по выпечке, была тоже постоянным и неисчерпаемым источником вдохновения. У Линдси я узнал, что наши так просто выглядящие десерты готовить намного сложнее, чем многослойные, напичканные сахаром вычурные творения.

Простота означала, что наши ингредиенты — фрукты, орехи и шоколад

— должны быть абсолютно идеальными, и поиск таковых был важнейшей частью нашей работы.

Линдси часто удивляла меня новыми вкусами, иногда совершенно неожиданными — как, например, мягкие абрикосы, слегка припущенные в сладком сотерне, чтобы сбалансировать их кислинку, или шарик свежеприготовленного мороженого со вкусом розы, дополненный ароматными лепестками, которые она собрала в своем саду поутру. Это были золотистые бис-котти с хрустящим жареным миндалем, и каждый кусочек слегка отдавал анисом, а еще мой абсолютный фаворит: очень темный и сладкий

шоколадный пирог на основе горько-сладкого шоколада в европейском стиле. Я всегда старался урвать кусочек, когда представлялся шанс.

Каждый день был для меня открытием, и я учился главной ресторанной мудрости — никогда не дать гостям уйти не наевшимися абсолютно досыта.

Я понял, что нахожусь в правильном месте, когда мне сказали: «Это единственный ресторан, где посетитель не всегда прав».

Начинал я в кафе наверху, где учился тому, как дать свежим листочкам салата-латука упасть из моих рук на тарелку, чтобы образовалась воздушная горка. Позже, перейдя к выпечке, я упивался fraises de bois\ крошечной дикой земляникой, которую выращивали специально для нас, каждая ягодка — маленький взрыв самого насыщенного аромата и вкуса, какой только можно себе представить. Мы подавали землянику с шариком орехового крема-фреш, посыпав сахаром, чтобы заставить вкус диких ягод засиять.

Мы готовили еду, которая вдохновляла, а не бессмысленно заполняла желудок.

С каждой тарелкой идеального внешне десерта с фруктами или ягодами, к которому приложил руку, я понимал, что являюсь частью чего-то совершенно особенного.

Я с радостью изучал искусство приготовления десертов, окруженный самыми преданными своей профессии поварами, каких только можно вообразить, но с годами начал осознавать, что, возможно, мне следует заняться чем-то другим: мои спина и мозг страдали от стресса и жестких требований ресторанного труда. Повара известны тем, что часто меняют работу, но в Chez Panisse они задерживались надолго. Где еще тебе будут доступны самые высококачественные продукты и ты будешь окружен такой потрясающей командой людей, разделяющих с тобой страсть к наилучшей еде, какая только возможна? И как бы вы поступили на моем месте?

Итак, после всех этих лет я все-таки покинул Chez Panisse. И задался вопросом: «Что мне делать дальше?» Я не имел понятия, но Элис предложила мне написать книгу о десертах. Итак, я снял с полок все свои любимые кулинарные книги и стал изучать, что мне лучше всего подходит. Я сам разработал несколько рецептов, адаптировал те, что принадлежали другим, и хотел поделиться ими в дружеском и доступном стиле. Большинство из них были довольно несложными и не требовали специального оборудования.

Также я хотел поменять восприятие людьми десертов как

чего-то слишком тяжелого, иначе говоря, «последнего гвоздя в гроб» после сытного ужина, предложив им рецепты простых сладостей с чистыми вкусами свежих фруктов или темного шоколада. Как же приятно было читать, что мои рецепты стали частью чьего-то постоянного кулинарного репертуара, и я был счастлив поделиться теми основами, что заложили во мне Элис и Линдси.

После нескольких лет, проведенных в основном в пижаме, как и подобает тем парням, которые работают дома (в моем случае — в основном на кухне), я пережил неожиданный стресс, расставшись с партнером по жизни — мы, как говорится, не сошлись характерами. Это было одно из тех невообразимых событий, когда все вокруг вас останавливается, вы испытываете шок и делаете только то необходимое, чтобы оставаться на плаву. Я был опустошен, и как Джоан Дидион писала в своей книге «Год магического мышления», я оказался «в том месте, о котором мы ничего не знаем, пока не попадем туда».

В конечном счете после месяцев и месяцев оцепенения я осознал, что мне нужно с этим что-то делать. Поняв, что жизнь может повернуться самым неожиданным образом, когда вы даже не подозреваете об этом, я хотел вернуть себе опору и чувствовал, что готов двигаться дальше.

Это была хорошая возможность перевернуть страницу своей жизни, встряхнуться и начать все сначала. У меня было так много всего: работа в одном из лучших ресторанов Америки, несколько написанных кулинарных книг, встреченных весьма благожелательно, прекрасный дом в Сан-Франциско с профессионально оборудованной кухней и масса действительно близких друзей, которые значили для меня невероятно много. Но все это уже меня не заводило.

Я был эмоционально измотан, и требовалось что-то, чтобы «перезарядиться». И я решил переехать в Париж.

[8] Лесная земляника.

Мои друзья отреагировали на это словами: «Ты не можешь убежать от себя». Но я не чувствовал, что я бегу от чего-то; я просто решил двигаться в новом направлении. Почему кто-то сбегает из такого прекрасного города, как Сан-Франциско, и от всех друзей? Потому что это Париж.

Я влюбился в Париж несколькими годами ранее, когда брал уроки выпечки в престижной кулинарной школе Ecole Lenotre[8] [9]. Однажды поздно вечером, после приятного ужина с друзьями, я шел по одному из мостов через Сену. Если вы когда-либо гуляли по Парижу, то не сможете не согласиться, что в темноте он становится волшебным и прекрасным; повсюду мягко светят огни

и обрамляют здания и памятники, построенные века назад. Помню тот вечерний влажный воздух над Сеной, когда я смотрел на теплоход, скользящий по реке и нагруженный полными благоговения туристами, следящими за тем, как резкий свет выхватывает из сумрака одно здание за другим, постепенно перемещаясь.

Это — жизнь города, которая так подходит мне и вдохновляет двигаться дальше. Париж — мегаполис, но в нем есть то очарование, каким обладают маленькие городки. У каждого района своя индивидуальность, свои мясники и пекари, maraichers™, торгующие с открытых лотков выращенными ими овощами и фруктами, сложенными высокими горками, и кафе, которые парижане используют почти как собственные гостиные, чтобы пообщаться с друзьями за бокалом вина или посидеть в одиночестве, попивая охлажденный kir и глядя куда-то вдаль.

Мне все это нравилось. И я двинулся дальше.

KIR КИР

НА 1 ПОРЦИЮ

Кир — это популярный аперитив, названный в честь бывшего мэра Дижона, который посвятил свою жизнь восстановлению виноделия в Бургундии после Второй мировой войны. Он был большим поклонником аперитива, куда добавляется creme de cassis, ягодный ликер, изготавливаемый из местной черной смородины. Этим он полюбился местным жителям, да и мне тоже.

Замените белое вино шампанским, и у вас получится коктейль «кир рояль». Подавайте обязательно в бокале-флейте для шампанского, как это делают в любом, даже самом заштатном, кафе Парижа. Мне нравится кир с добавлением очень небольшого количества ликера, хотя обычно его наливают больше, чем в этом рецепте.

1 1/2-2 чайные ложки creme de cassis

1 стакан хорошо охлажденного белого вина, лучше алиготе или другого кисловато-сухого белого вина, например, шабли или совиньон блан

Влейте creme de cassis в бокал. Добавьте вино и подавайте. В Париже к этому коктейлю принято подавать соленый арахис.

О РЕЦЕПТАХ

Все рецепты я тестировал на своей парижской кухне, используя как французские, так и американские ингредиенты, и на американской кухне, используя только американские ингредиенты.

Если какие-то из продуктов сложно найти, я предлагаю замены, которые дают отличный результат, неважно на какой кухне. В большинстве своем они продаются в любом супермаркете

с хорошим выбором, и я призываю вас использовать местные ингредиенты всегда, когда это возможно. Но при необходимости поищите недостающие ингредиенты онлайн.

Так как существует множество видов соли, я обычно пишу просто «крупная соль». Подойдут как морская, так и кошерная. Если не указан точный вид, используйте любую соль по вкусу. Я не использую мелкую столовую соль[10] — у нее слишком резкий вкус. Если вы предпочитаете ее, уменьшайте количество соли вдвое, чтобы не навредить вкусу блюда.

Когда речь идет о сахаре — это обычный рафинированный мелкий сахар. Мука всегда универсальная пшеничная, если не указан другой ее сорт. Для выпечки я всегда использую несоленое сливочное масло.

Наконец, некоторые рецепты из этой книги могли встречаться вам на моем веб-сайте. Рецепты изменяются со временем, и даже интересно вернуться назад и сравнить вкусы и техники. Хотя технологии и позволяют «вернуться назад во времени» и подкорректировать опубликованные онлайн рецепты, я оставляю их такими, как есть, какими они были в тот момент, когда я их публиковал. Все рецепты в этой книге — продвинутые и переработанные версии рецептов, размещенных в интернете.

Я — парижанин

Мой первый день в Париже начался с битвы — с тремя огромными и набитыми под завязку чемоданами, в которых было все, без чего я не мог жить.

Для большинства людей это были бы одежда, запас любимого шампуня и, возможно, один-два фотоальбома. А у меня? Мои чемоданы были переполнены терками, арахисовой пастой и мерными стаканами.

Мы, все четверо, протиснулись через массивную деревянную входную дверь в пока еще незнакомое мне жилое здание, где я снял квартиру, и очутились в пустынном внутреннем дворике. После двадцати лет жизни в Сан-Франциско я продал почти все, что имел, и привез оставшееся с собой.

В дополнение к тщательно отобранным вещам в моих чемоданах пару недель назад я упаковал две коробки со своими самыми любимыми кулинарными книгами из коллекции, которую я собирал годами в Chez Panisse, — все подписаны авторами, с которыми я встречался и готовил вместе, — и с нетерпением ждал прибытия этих коробок в самом скором времени.

В нынешнем году уже шесть лет как я в ожидании, когда же La Poste[1] постучит в мою дверь и я воссоединюсь с моей заветной коллекцией. Я все еще не теряю надежды. Как один француз сказал мне сразу после моего приезда за ужином, когда я описал свои первые полные трудностей недели в Париже: «Обожаю американцев. Вы такие оптимисты!»

На самом деле я должен признать, что сейчас у кого-то где-то есть великолепная библиотека кулинарных книг с автографами Джулии Чайлд, Ричарда Олни и Джейн Григсон. Надеюсь, что его зовут Дэвид, он любит готовить и будет ценить эти книги так же, как это делал я.

После того как я втиснул себя и свой багаж в невероятно тесный лифт — чемоданы громоздились, покачиваясь, один на другом в пространстве вдвое меньшем, чем туалет в самолете, — дверь закрылась с огромным трудом, а я молился, чтобы подняться на верхний этаж, не будучи раздавленным насмерть. [11]

Дверь открылась на верхнем этаже, и мы все вывалились наружу. Я отыскал в кармане массивный, присланный по почте ключ от моей квартиры мечты, в которую я оптимистично влюбился по фотографиям в интернете. Место выглядело идеальным: потолки, повторяющие форму мансардной крыши, маленькая, но открытая кухня, великолепный вид на крыши Парижа и спокойная спальня в духе дзен.

Повернув ключ в замочной скважине, я распахнул дверь.

Как только я вошел в квартиру, мне пришлось прокладывать путь сквозь разросшиеся плети какого-то давно высохшего и оставленного умирать растения, чьи ветви плотно перегораживали входной проем. Прорвавшись через эти городские джунгли, я наконец огляделся, чтобы узнать, каков он — мой новый дом.

Где должны были быть, скажем так, потолки, свисали пласты осыпающейся штукатурки подобно бумажным сталактитам, засыпавшие все вокруг грязными хлопьями гипса. Ногой я отодвинул какие-то обломки и взглянул на ковер — он был таким грязным, что я боялся испачкать подошвы ботинок, ступая по нему.

Спальня в японском стиле была действительно оазисом спокойствия, кроме матраца с многочисленными пятнами, о происхождении которых не хотелось даже задумываться. Кроме того, предыдущий арендатор оставил коллекцию пивных бутылок у кровати. Будучи оптимистом, я мог бы подумать, что это жест приветствия: «Добро пожаловать в Париж», но так как все они были пусты, мой оптимизм быстро испарился. По крайней мере, мои предшественники были достаточно любезны, чтобы избавиться от вонючих сигаретных окурков, которые наполняли бутылки, а не были разбросаны по полу.

Итак, что же человек делает, столкнувшись с подобной ситуацией?

В Париже остается лишь одно — отправиться куда-нибудь поесть. И выпить бокальчик вина. Или два. Поэтому я ушел,

закрыв дверь за собой на ключ. (Как будто кто-то мог позариться на мои старые носки и мерные стаканы.) В нетерпении ожидая свой первый обед в Париже, я прогулялся по улице и остановился возле маленького кафе. Весь на нервах и совершенно разбитый после своего менее чем успешного заселения, я заказал salade[1] и первый из многих бокалов вина, которые, как я сразу предположил, станут хорошей стратегией преодоления любых проблем, а их явно было не избежать.

После обеда я вернулся в квартиру и позвонил ее владельцу, жившему за границей. Он пообещал, что придет маляр и отремонтирует мою двухкомнатную квартиру, и это означало, что я должен был съехать, прежде чем въехать — первый из взрывающих мозг французских парадоксов.

Я думал, что такое несложное задание, как ремонт двух комнат, займет у маляра не более недели. Просто не учел, что владелец нанял маляра-француза.

* * *

Первое, что я хотел бы сказать любому, кто переезжает во Францию, это чтобы он не ждал, что все будут искать самый целесообразный способ достижения результата.

Если не верите, просто встаньте в очередь парижан, ждущих свои багеты в boulangerie[12] [13], и вы увидите все сами. Вы нигде больше не услышите столько дискуссий о том, какой багет лучше: pas trop cuite или bien cuite (светлый и мягкий вариант против хорошо пропеченного и хрустящего), traditionnelle или ordinaire, demie или entie.re…[14] [15]

Послушайте в очереди к volailler06-. Из той poularde[16] [17], что в корзине, получится более наваристый бульон, чем из poulet fermierls, что в витрине? Цыпленок справа точно такого же размера, как тот, что рядом с ним? И они действительно по одной цене? Можете взвесить обоих и проверить? А другие у вас есть?

Переговоры, жестикуляция и споры намного важнее, чем конечный результат, когда покупатель получает товар и уходит. И когда наступает пора платить, этот простой акт тоже может длиться вечность, пока каждая драгоценная монетка не будет передана кассиру. Почему-то, когда речь идет о французах, они всегда реагируют с удивлением при наступлении момента оплаты. Как будто покупатели говорят: «В конце концов, вы ждете, что я еще и заплачу?»

Меня часто спрашивают: «Чем ты занимаешься в Париже?» Люди думают, что я целыми днями только и делаю, что прогуливаюсь по магазинчикам, продающим шоколад, и булочным. Понимаю, что это звучит на удивление скучно: «Ну, вчера я, например, покупал скрепки для бумаг». Или «В

понедельник я пытался вернуть неисправную вещь продавцу. Во вторник я искал шнурки для ботинок».

Здесь я привык отводить м-н-о-г-о времени на повседневные дела и понял, что это правило, а не исключение: любое заведение закроется как раз когда я туда приду (конечно, с вежливыми excusez-nous[18] на табличке, висящей на двери), или, например, в аптеке будет огромнейший выбор всех мыслимых и немыслимых травяных чаев, кроме самого распространенного — ромашкового. Который, конечно, единственный и требуется моему страдающему желудку.

Первый раз, когда мне пришлось что-то вернуть в Париже, я наивно полагал, что это займет всего пару минут. Аккумулятор для телефона в моей новой квартире марки Darty, который я купил взамен умершего, не работал. Так как в магазине на стене большими буквами было написано: Notre Objectif: 100 % de clients satisfaits[29], я думал, что все будет легче легкого. Зайду, поменяю и пополню счастливые ряды тех самых 100 % довольных клиентов.

Я вошел в магазин и встал в небольшую очередь в acceueil[19] [20], которая, несмотря на то что это слово также переводится как «добро пожаловать», парадоксально оказалась самым негостеприимным местом во Франции. Я ждал и ждал. ждал и ждал. ждал и ждал. Хотя передо мной было всего два человека, моя очередь подошла лишь через полчаса. Каждое действие длилось вечность, с многочисленными переговорами и возражениями с обеих сторон, оканчивающимися в итоге либо неохотным принятием решения отправить клиента к кассиру, либо поражением последнего, когда тот пожимал плечами и уходил.

Американцы не привыкли мириться с поражением, вот почему в наших магазинах так часто можно слышать фразу: «Можно мне поговорить с менеджером?»

В Соединенных Штатах менеджер на стороне клиента и обычно помогает разрешить спор в его пользу.

Во Франции менеджер вовсе не для того, чтобы помогать клиентам.

Его задача — приглядывать за сотрудниками. Так что лучше его не звать, если вы не хотите столкнуться с двумя противниками вместо одного.

Когда подошла моя очередь, я надеялся вручить неработающий аккумулятор и получить взамен рабочий, или мне вернут деньги. Вместо этого меня направили вниз, к стойке обслуживания покупателей.

После изучения целой кучи документов, собранных в три толстые папки на металлических кольцах, клерк начал собирать

досье. Было заполнено множество бланков, поставлены многочисленные штампы с датой, сняты ксерокопии. Затем был вызван менеджер, чтобы поставить свою одобряющую визу, что он сделал крайне неохотно, после изучения содержания толстой папки в течение нескольких минут в поисках подозрительных граф, которые я не заполнил в попытке всучить им обратно чертов аккумулятор. Наконец меня послали обратно наверх, видимо, чтобы получить возмещение.

Уверенный, что дело сделано, я гордо предоставил в высшей степени незаинтересованной женщине за стойкой мою папку с документами, ожидая, что мне вручат новый аккумулятор. Вместо этого я должен был подойти к следующей стойке, где мое досье вновь было внимательно изучено, и, возможно, мне был бы предоставлен заветный аккумулятор.

Женщина за новой стойкой провела какое-то невообразимо долгое время, ища замену на компьютере. Когда она не нашла ни одного, я оптимистично спросил: «Может быть, я мог бы просто получить назад деньги?»

И вот что я вам скажу в итоге: если предполагается, что в той рекламной фразе информация правдива, они должны уменьшить стопроцентное количество довольных посетителей на одного.

* * *

Вернувшись домой, полностью неудовлетворенный как покупатель, я обнаружил там обещанного artiste[21]. Спустя две недели он должен был закончить свою работу, но так и не нанес последний штрих и не думал уходить. Я снова чувствовал, как день за днем мой радостный оптимизм тает. Предоставив в полное его распоряжение свою квартиру и уехав жить к другу, я глупо предполагал, что, если вернусь домой и начну все там обставлять, он поймет намек, закончит работу и уйдет.

Вместо этого он оставил все свои инструменты валяющимися на полу и каждый день возвращался, чтобы что-то еще доделать, не имело значения что, даже какую-то ерунду: перекрасить нижнюю часть двери, нанести еще один слой краски на потолок в туалете или покрыть краской плинтус за холодильником. Потом он уходил, предупредив, что завтра вернется, чтобы доделать еще что-то очень важное. Еще через пару недель всего этого я обнаружил, что понятия «окончание» вообще нет в его повестке дня, что было странно, ведь ему уже заплатили, и я уверен, он мог бы найти что-то поинтереснее, чем слоняться по моей квартире с лестницей, разбрасывать везде тряпки и отыскивать плохо прокрашенные углы.

Поскольку это крайне печальное зрелище, когда человек в возрасте за сорок плачет, мои друзья Дэвид и Рэндал предложили

вмешаться и избавиться от «француза-живописца» раз и навсегда. Они позвонили ему и сообщили, что заказ выполнен и он должен приехать и забрать свое оборудование, сложенное у двери квартиры, как можно скорее. Потом мы отправились на долгую прогулку и зашли в кафе, чтобы пропустить по бокальчику вина. И когда я вернулся домой, он и его оборудование исчезли из моей жизни навсегда.

Так я, по крайней мере, думал.

К счастью, я как раз получил новый телефонный номер и изучил возможности la liste rouge[22] — телефонной опции, позволяющей заблокировать свой номер для звонков абонентов по вашему выбору, включая нежелательных французских маляров. И, нажав на кнопки моего нового телефонного аппарата, я почувствовал, что наконец-то дома. Один.

SALADE DE CHEVRE CHAUD

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

НА 1 ПОРЦИЮ

Самое первое блюдо, которое я съел в свой первый день в Париже, было salade de chevre chaud, когда я обедал в одиночестве в Cafe Le Moderne в Бастилии и обдумывал свое затруднительное положение.

Сев за столик, я собрался с духом, собрал воедино те несколько слов, которые знал по-французски, и заказал простой салат с кружочками теплого козьего сыра и бокал холодного белого вина, первый из множества в будущем.

Тосты с козьим сыром

2 ломтика хорошего пшеничного хлеба

оливковое масло extra virgin

1 кружок (90 г) козьего сыра, разрезать пополам по горизонтали

Салат

1/2 чайной ложки красного вина или хересного уксуса

2 чайные ложки оливкового масла extra virgin

1/8 чайной ложки дижонской горчицы

Крупная соль

2 стакана (100 г) нарванных листьев зеленого салата, промыть и обсушить

Свежемолотый черный перец

1/4 стакана (25 г) грецких орехов, обжарить (по желанию)

1. Разогрейте верхний гриль в духовке и поместите в 10 см под нагревательный элемент решетку.

2. Смажьте хлеб таким количеством оливкового масла, чтобы слегка его увлажнить. Положите по половинке сыра на каждый ломтик. Поместите под гриль на противне и дождитесь, когда сыр

расплавится и чуть подрумянится сверху. Это займет от 3 до 5 минут, в зависимости от вашего гриля.

3. Пока запекаются тосты, сделайте в большой миске заправку винегрет. Вилкой перемешайте уксус, оливковое масло, горчицу и щедрую щепотку соли.

4. Обваляйте салат в заправке и выложите на тарелку. Посыпьте свежемолотым перцем и поместите сверху теплые тосты с козьим сыром. Если используете, посыпьте грецкими орехами.

ПОДАЧА: Дополните бокалом или /е/ге[23] охлажденного белого вина — мюскаде, сансер или совиньон блан. Съешьте и выпейте с удовольствием.

Ma Petite Cuisine[24]

Чтобы завершить некоторые свои дела, позже, в том же году, я должен был вернуться в Штаты на шесть месяцев. Поэтому я решил передать в субаренду свою недавно покрашенную и оснащенную современными средствами телекоммуникации квартиру. Опубликовав объявление на одном из популярных веб-сайтов, я получил несколько обнадеживающих ответов. Самый восторженный из них поступил от потенциального sous-locataire[25] [26], который «ждет не дождется, когда сможет готовить и печь на прекрасно и профессионально оборудованной кухне самого Дэвида Лейбовица!»

Наверное, я просто не умею обращаться с камерой, потому что фотографии, которые я послал ему в ответ, не помогли в заключении сделки, и больше я о нем не слышал. Даже с моим широкоугольным объективом сложно скрыть тот факт, что кухня мала даже для одного человека, не говоря уже о наличии профессионального оборудования. И, видимо, моей славы в сравнении с недостатками кухни оказалось для этого товарища недостаточно.

Вернувшись из Америки, где большинство кухонь размером со всю мою квартиру (часто даже больше), было непросто исхитряться печь в таком маленьком уголке, что приходилось поднимать одну миску, чтобы найти место для другой. Я не столько пек на моей кухне, сколько сдерживал восторги толпы. Люди видели мою кухню и думали, что она очаровательна: «C’est

tres parisien![21]», говорили они, наклоняясь вперед в восхищении. Пока не выпрямлялись и не ударялись головой о выступ потолка, начиная понимать некоторые из трудностей, с которыми мне приходилось сталкиваться. Постепенно я привык к потолкам. Но вначале моя голова стукалась чаще, чем у девочек с площади Пигаль[27].

Когда я вселился, кухня не отличалась от остальной квартиры — полная катастрофа. Холодильник, казалось, не мыли с тех пор, как наклеили на него наклейку с надписью «Май 1968 года». Шланги посудомоечной машины настолько заросли коварным парижским calcaire[28], что при включении, вместо того чтобы начать тихо работать, раздавался обнадеживающий гул, приводящий к конвульсивному хрипу, сопровождаемому звоном тарелок внутри. Вскоре после этого начиналась сильная тряска, такая, что дребезжало все вокруг, а посудомоечная машина выскакивала из отведенного для нее пространства, вынуждая меня мчаться через всю комнату, чтобы успеть выдернуть штепсель до того, как все тарелки внутри разобьются.

Прямо за посудомоечной машиной, в углу, была встроена маленькая стиральная машинка. Всю свою жизнь я не понимал, как и любой американец в Европе, почему постирать белье в машине в Европе занимает два часа, когда в Америке та же процедура длится всего сорок минут.

Все это вкупе с отсутствием электрической сушилки для белья (ее нет в Париже практически ни у кого) означало, что приходилось быть креативным и развешивать постиранное белье во всех свободных пространствах квартиры, которые удалось отыскать, a la Napolitana[29], как говорится: в стиле неаполитанской прачки. А это значит, что вам придется смириться с тем, что ваши гости узнают, из какой вы категории парней — носящих боксеры или семейники. В отличие от неаполитанцев я хотя бы не вывешиваю свое белье на улице, потому что не хочу, чтобы соседи, а особенно вуайерист с биноклем через дорогу, знали обо мне настолько много. Хотя, кажется, он больше заинтересован тем, что происходит в квартире подо мной. (И из-за него мне теперь тоже интересно.)

Когда становишься парижанином, обязательно проходишь через древний процесс, уже ставший традиционным, — покупку первой стойки для сушки белья, предполагающий столько же раздумий, сравнений и сомнений, сколько при выборе первой машины. Моя первая вылазка в мир сушилок обернулась демонстрацией их качеств, которая длилась минимум полчаса. Горящий энтузиазмом продавец, чьи таланты затмили бы даже суперуспешного продавца Рона Попейла[30], разворачивал, сгибал и

проверял на прочность каждую стойку для сушки, которые были в его отделе. Я задавался вопросом, получает ли он комиссию с продаж или просто ему надоело стоять среди всех этих сушилок целыми днями. Независимо от этого я отправился домой, вознагражденный не только прочной, устойчивой и красивой сушилкой, но еще и тем, что привлек внимание продавца во французском универмаге дольше, чем на тридцать секунд.

Кроме своей частичной занятости в качестве итальянской прачки я должен был подумать и о настоящей работе, включающей готовку и выпечку. Как готовить блюда cuisine americaine[31]-на моей крошечной кухне? Когда я говорю «американская кухня», вы, скорее всего, представляете себе обширные гранитные рабочие поверхности, полки, уставленные сияющей посудой, все самые навороченные гаджеты и столовые приборы в ресторанном стиле.

Здесь, в Париже, cuisine americaine переводится как «совершенно непрактичная». Моя рабочая поверхность настолько высока, что ручка ложки, лежащей в миске, так и норовит выколоть мне глаз. Это также означает, что хотя мой рост и близок к шести футам[32], готовя жидкое тесто, я с трудом вижу, что делается на дне миски, и остается только надеяться, что все там перемешивается правильно. Я думал даже прикрепить зеркало к потолку, но мой маляр куда-то дел зеркала в стиле семидесятых годов, покрывавшие все мыслимые поверхности квартиры, а я не готов звонить ему, чтобы выяснить, куда он их спрятал.

Хотя моя рабочая поверхность и не самая практичная, она не бросается в глаза и занимает крошечную часть квартиры. Вся площадь для кулинарных манипуляций размером примерно с прямоугольный gateau Opera[33] [34] [35] на восемь порций. И я имею в виду французские порции, а не огромные американские.

Когда вы понимаете, что горизонтальное пространство ограничено, есть только один путь

— наверх. Поэтому вещи громоздятся одна на другую, что, мягко говоря, раздражает. Если мне нужна банка с сахаром, это без вариантов будет одна из тех, что в основании «башни», и, чтобы ее достать, я буду должен сначала снять некоторые банки сверху или же, — если я сложил их в неправильном порядке (а я так обычно и делаю) — вообще все: мука, какао-порошок, крахмал, сахарная пудра, кукурузная крупа и овсяные хлопья.

Мой стратегический запас американских продуктов — патоки, органического арахисового масла, вяленой кислой вишни, кулинарного спрея, дикого риса и сухого лукового супа «Липтон» — хранится в задней части одного из двух кухонных

шкафчиков, я их берегу для особых случаев. Сухой луковый суп здесь особенная редкость, и гость должен еще заслужить честь насладиться этим премиальным блюдом в касалетке из фольги.

Когда печешь много, как я, приходится делать запасы. Все закрывается в 9 часов вечера, и нет ничего хуже, чем обнаружить, что кончился сахар, в 8:40 — время, когда служащие считают, что рабочий день окончен, и уже уходят, закрывая магазины на замок. Поэтому я купил устойчивый хромовый стеллаж в стиле пекарни, где храню пакеты с мукой, большие упаковки орехов, массивные блоки шоколада и килограммы сахара, что делает возможным приготовление мороженого, пирогов и печенья в любое время суток.

Это абсолютно ошеломляет моих гостей-французов, которые привыкли видеть двадцать или тридцать пакетов сахара, только когда их доставляют в местную patisserie, но не в чьей-то квартире. И одну из полок я полностью отвел французскому шоколаду, который покупаю либо в виде очень больших кусков, либо в виде pistoles[55]': маленьких круглых дисков, которые гораздо удобнее, когда вам нужно отмерить 247 граммов шоколада и вы не хотите тратить на это слишком много времени и — как в случае с моей кухней — слишком много места, чтобы отделять части от большого куска chocolat noir[56]. Единственная проблема с этими малышами

— они слишком удобные, так что когда я ставлю коробку с ними в дальний угол, несколько часов спустя мне приходится разыскивать ее, заставленную чем-то другим, подобно ребенку, который запустил руку по локоть в пачку хлопьев, чтобы найти сюрприз на дне.

К сожалению, я не могу запастись абсолютно всем необходимым, например попкорном или полентой, просто из-за ограниченного пространства. Еще у меня есть хорошие друзья, работающие в компаниях по производству и продаже кухонной техники, которые часто делают мне подарки, от которых я не могу отказаться. Но я отказываюсь.

Ну, чаще всего. Как кто-то может отказаться от профессионального блендера или медной формы для запекания? Так что добавьте в мою кухню еще блендер, кофемашину и мороженицу, и давайте посчитаем: 25 процентов площади занято планетарным миксером, 10 процентов — блендером и 54 процента моей итальянской кофемашиной эспрессо. В итоге свободными для работы остаются всего 11 процентов доступной площади.

Хотя я и не думал менять старую посудомоечную машину и был готов к тяжелому труду ручного мытья, мой друг, продавец

живописи Рэндал, внушил мне, что я не прав. Вскоре после этого в моей квартире оказались два француза с выпирающими мышцами и в мелкодисперсном тумане пота, блестящего на обнаженных участках их тел. Это было классно, но еще лучше их присутствия стала новая посудомоечная машина, которую они подняли на целых шесть лестничных пролетов.

* * *

Чем дольше я жил как Давид, а не Дэвид, тем более творчески использовал доступное мне пространство, и теперь моя квартира по сути — одна огромная кухня, близкая по размеру cuisine americaine, которая была у меня в Сан-Франциско и по которой я скучаю больше, чем по шопингу в Target[36]. Я даже приспособил часть прилегающей крыши, которую можно считать одной из самых прекрасных решеток для остывания в мире; мое печенье охлаждается с видом на элегантную площадь Вогезов и Эйфелеву башню. Когда нежный ветерок Парижа обдувает вашу выпечку, это очень эффективно — только следует убедиться, нет ли поблизости представителей дикой природы. Я понял это на горьком опыте, обнаружив целую кучу перьев в остывавшей за окном партии сливочного ириса — парижские голуби, оказывается, падки на сладкое, так же как и я.

И почему бы не предоставить возможность персонального роста ванной комнате? Моя ванная старая, но полностью рабочая, а мраморные полки в ней — полностью защищенный от голубей вариант для размещения остывающих сладостей. К тому же у меня огромная ванна, в отличие от крошечной раковины в кухне, которая расстроила бы даже Барби, будь такая в ее кукольном домике мечты.

Представьте, что вам нужно отмыть кастрюлю в одной из тех раковин, что находятся в туалетах самолетов, и вы поймете, что в моем случае ванна — лучшее место для намыливания моих Les Creusets[37]. Я наполняю ванну мыльной водой, затем опускаюсь на колени и драю посуду, как это встарь делали lavandieres[38], стирая белье в Сене.

Мой туалет, который был на последнем издыхании, когда я приехал, собрал в себе все сантехнические ошибки, какие только можно вообразить. Подобно французу, он временами мятежен и fragile[39] [40] [41], и теперь-то я точно знаю, что нужно всегда проверять унитаз после того, как спустишь воду, чтобы удостовериться, что там чисто: однажды неудачная порция травянисто-зеленого мятного мороженого, которая, как я думал, отправилась в свой путь по трубам канализации, отнюдь не порадовала одного из зашедших ко мне в гости друзей. После посещения туалета он посоветовал мне обратиться к врачу.

Избежала ли спальня общей участи? Pas du tout![4] Так как в последнее время в ней не так много активности, как мне бы хотелось, я превратил ее в настоящий glaciere[4]. Моя спальня стала мультизадачной, когда я писал книгу о мороженом и делал партии сорбета и мороженого дни напролет — а иногда и ночи. Наверняка соседи задавались вопросом, чем я там вообще занимаюсь.

У меня было три мороженицы, которые я запускал одновременно, и все они ужасно вибрировали. Так что спальня стала для них самым подходящим местом, где они с тех пор и остаются. Единственная трудность в том, как объяснить моей уборщице, откуда на простынях берутся пятна сливочной карамели. Когда я говорю ей, что взбиваю мороженое, она смотрит на меня очень странным взглядом. У французов репутация больших затейников в спальне, но думаю, что в ее глазах я их превзошел.

ILE FLOTTANTE

«ПЛАВУЧИЙ ОСТРОВ»

НА 6 ПОРЦИЙ

Не рекомендую спускать меренгу в унитаз, особенно если вы живете на верхнем этаже, где напор в системе канализации может быть далек от оптимального. Говорю это, основываясь на собственном опыте — я пытался, когда тестировал этот рецепт, и пышная яичная масса болталась там еще пару дней. В расстроенных чувствах я взялся за нож, и наконец-то меренга исчезла раз и навсегда.

Но в этом варианте рецепта все правильно, так что вам ничего не придется выбрасывать.

Крем англез

4 крупных яичных желтка

1 1/2 стакана (375 мл) цельного молока

1/4 стакана (50 г) сахара

1 стручок ванили, разрезать вдоль

Меренга

4 крупных яичных белка комнатной температуры

Щепотка соли

1/8 чайная ложка винного камня, по желанию

6 столовых ложек (75 г) мелкого сахара

Карамельный соус

1 стакан (200 г) мелкого сахара

3/4 стакана (180 мл) воды

Жареные хлопья миндаля или рубленые фисташки

1. Для крема англез подготовьте ледяную ванну: наполните большую миску льдом и влейте немного воды. Внутрь поставьте

миску из нержавеющей стали поменьше — для крема. Поверх нее поместите сито.

2. В средней миске взбейте яичные желтки. В кастрюле прогрейте молоко, 1/4 стакана (50 г) сахара и стручок ванили. Когда смесь станет теплой, почти горячей, очень медленно вливайте ее в желтки, постоянно взбивая. Верните смесь в кастрюлю и прогревайте, постоянно помешивая термостойкой лопаткой, пока заварной крем не начнет густеть — смесь должна покрывать обратную сторону ложки ровным слоем, а после проведения по ней пальцем должен оставаться четкий след.

3. Немедленно перелейте заварной крем через сито в холодную миску. Достаньте из сита стручок ванили и положите его в процеженный крем. Слегка помешивая, остудите и уберите в холодильник.

4. Для меренги разогрейте духовку до 160 °C. Совсем чуть-чуть смажьте растительным маслом двухлитровую продолговатую форму для выпечки хлеба, поместите ее в неглубокую форму для запекания.

5. С помощью электрического миксера на средней скорости или вручную начинайте взбивать белки. Добавьте соль и винный камень (если используете) и взбейте в пену. Увеличьте скорость взбивания до высокой, и когда белки начнут держать форму, добавьте 6 столовых ложек сахара, по одной ложке зараз. Когда всыплете весь сахар, взбивайте несколько минут, до плотных пиков и блестящей поверхности.

6. Выложите меренгу в подготовленную форму, стараясь, чтобы не образовались воздушные полости, и разровняйте поверхность влажной лопаткой. Влейте в форму для запекания столько теплой воды, чтобы она доходила до трех четвертей ее высоты.

7. Выпекайте 25 минут или пока шпажка не будет выходить из центра сухой. Достаньте форму с меренгой из воды и остудите на решетке.

8. Для карамели насыпьте 1 стакан сахара ровным слоем на дно сковороды с толстым дном. Прогревайте на среднем огне, пока сахар не начнет таять по краям. Термостойкой лопаткой слегка перемешивайте сахар, чтобы края не подгорели.

9. Когда сахар растает и начнет карамелизироваться, слегка помешивайте (сахар может начать кристаллизоваться, это нормально), пока не получите карамель глубокого бронзового цвета и появится легкий дымок. Снимите с огня и влейте воду, очень осторожно, потому что поднимется горячий пар.

10. Верните сковороду на огонь и помешивайте, пока все кусочки твердой карамели не растворятся. Чтобы удостовериться

в том, что кусочков не осталось, можете процедить карамель через металлическое сито.

ПОДАЧА: Охладите порционные миски для подачи. Влейте в каждую по 1/3 стакана (80 мл) крема англез. Пройдитесь ножом по краю меренги, чтобы она легче вышла из формы, и переверните на блюдо. Узким острым ножом разрежьте меренгу на шесть порций и выложите поверх крема англез. Полейте ложкой или чуть больше карамельного соуса и посыпьте жареными орехами. (Можно использовать миндаль в сахаре со стр. 64).

ХРАНЕНИЕ: Крем англез можно хранить в холодильнике до 3 дней, накрыв поверхность пищевой пленкой. Карамель, так как ее получится гораздо больше, чем требуется в рецепте, можно хранить несколько месяцев в холодильнике и использовать как дополнение к любому десерту. Меренгу можно испечь за день до подачи и хранить в холодильнике, плотно завернув в пленку. При подаче крем англез должен быть очень холодным, а карамель следует прогреть до комнатной температуры.

CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX— FRAMBOISES

КЛАФУТИ СО СЛИВАМИ И МАЛИНОЙ

НА 8 ПОРЦИЙ

Не имеет значения, насколько ваша кухня мала или плохо оборудована, потому что кла-фути — очень простой рецепт, для которого не требуется ничего особенного: только духовка, венчик и форма для выпечки. Это не изысканный десерт — он простой и домашний, и он незаменим в сезон прекрасных летних фруктов и сочных ягод.

Особенно хорош клафути с quetsches, итальянскими сливами, из которых делают чернослив в Соединенных Штатах. Обычно их можно купить в конце сезона или вы можете заменить их абрикосами, которые при выпечке дают приятную кислинку.

4 столовые ложки (60 г) сливочного масла, растопить + для смазывания

450 г твердых, но спелых слив

1 стакан (115 г) малины

3 больших яйца

1/2 стакана (70 г) пшеничной муки

1 чайная ложка экстракта ванили

1/2 стакана (100 г) + 2 столовые ложки (30 г) мелкого сахара

$1\frac{1}{3}$ стакана (330 мл) цельного молока

1. Поместите решетку в верхнюю часть духовки. Разогрейте духовку до 180 °C.

2. Щедро смажьте сливочным маслом дно и бортики неглубокой формы для выпечки объемом 2 литра. Разделите

сливы пополам, удалите косточки и выложите их срезами вниз на дно формы. Если сливы крупные, можете разрезать их на четвертинки. Сверху сливы посыпьте малиной.

3. В средней миске взбейте яйца до однородности. Добавьте масло и муку и вымешайте венчиком до полной однородности, затем влейте ванильный экстракт. Продолжая взбивать, всыпьте $^1/_2$ стакана (100 г) сахара, затем влейте молоко.

4. Залейте приготовленной смесью фрукты и выпекайте 30 минут.

5. Через 30 минут аккуратно вытяните решетку с формой из духовки (вместо того чтобы доставать форму, чтобы не нарушить образовавшуюся на поверхности корочку) и посыпьте 2 столовыми ложками сахара.

6. Продолжайте выпекать клафути около 30 минут, пока начинка не станет довольно плотной в центре, а верх приобретет золотисто-коричневый цвет.

ПОДАЧА: Подавайте теплым или комнатной температуры. Клафути лучше есть сразу после выпечки. Мне он нравится безо всяких дополнений, хотя обычно к нему подают ванильное мороженое или взбитые до мягких пиков сливки в отдельной мисочке.

Самые важные слова, которые нужно знать в Париже

Итак, вы в Париже, и вам что-нибудь нужно.

Например, вы хотите купить, не знаю, — пару перчаток. Или молоток. Или шнурки для ботинок. Новый аккумулятор для телефона. Или просто baguette ordinaire[143]. Что угодно. Совершенно неважно, большое или маленькое. Вы заходите в магазин, но не можете найти то, что ищете, а потому обращаетесь к продавцу, чтобы он помог вам, по всей видимости, очень важному покупателю.

Вместо ответа вы встречаете reception glaciale[42] [43] и, выходя из магазина, удивляетесь: «Почему все парижане такие неприятные люди?»

Вероятно, это произошло, потому что вы их оскорбили — и глубоко, — что может показаться вам странным, ведь все, что вы сделали, это лишь задали вопрос. В том-то и проблема.

Совершенно необходимо знать два самых важных слова во французском языке — «Bonjour, monsieur»[44] или «Bonjour, madame»[45] — их вы просто обязаны сказать первыми, обращаясь к любому человеку, которого увидели. Вошли ли вы в магазин, ресторан, кафе или просто в лифт, вам следует сказать эти слова всем, кто там вместе с вами. Войдите в комнату ожидания перед кабинетом врача, и услышите дружное bonjour. Обязательно произносите их в аптеке, или обращаясь к людям, которые просят

вас снять ремень при досмотре в аэропорту, или к кассиру, который сомневается, достойны ли вы возврата денег за использованную лишь раз ложку для мороженого, так же как к беззубому продавцу на рынке, который вот-вот вас обсчитает.

При обращении к незамужней женщине говорите «Bonjour, mademoiselle»[41]. Когда я спросил француза, как он определяет разницу, он ответил, чтобы я обращался mademoiselle только к тем представительницам прекрасного пола, у которых еще не было секса. Не знаю, как это определить, но он заверил меня, что француз может.

Исключение составляют лишь les grands magasins[46] [47], многоуровневые парижские универмаги, где обслуживание обычно из рук вон плохое. Продавщицы в покупателях видят не гостей, а лишь помеху, когда они сочиняют очередную эсэмэску. Или обсуждают с коллегой разрыв с бойфрендом. Или собираются на один из бесконечных перекуров на улице.

Да, американцы зациклены на мысли о том, какие французы невежливые. Повсюду в Америке вопросом номер один, который мне задавали, был: «Французы действительно ненавидят американцев?»

Нет. Но они не любят невоспитанность. (Я их не виню, так как тоже ее не люблю.) Если вы не хотите, чтобы вас сочли невоспитанным, вы должны изучить правила политеса, которые кажутся странными американцам, привыкшим в магазинах не замечать никого вокруг. Сейчас, даже когда я в Штатах, выходя из любого магазина, я по привычке прощаюсь со всеми и с каждым, включая кассиров, подсобных рабочих, продавцов и даже внимательно оглядывающих зал охранников, вот последнее мне нужно прекращать. В Walgreens[48] в Хьюстоне, буквально через минуту после того как я вошел и сказал свое обычное «hello[49]» окружающим, по всему залу в громкоговорителях зазвучал сигнал тревоги.

В Париже самая большая грубость, которую вы можете допустить — и поверьте, я в свое время тоже наделал ошибок, — это не уважать продавца.

Однажды я делал покупки в дорогом магазине шоколада на Левом берегу Сены, когда туда зашла пара американцев в коротких шортах, плохо зашнурованных кроссовках и бейсболках (хорошо хоть не козырьками назад), с шумом прихлебывающая свои venti lattes[5] из соседнего Starbucks[50] [51]. В Париже это сродни тому, чтобы кто-то появился в Tiffany на Пятой авеню[52] с галлоном молока в канистре и пил бы его там прямо из горлышка. Их одежда, вкупе с тем, что они с шумом толкнули и захлопнули за собой дверь, уже была откровенным моветоном, но они еще и

прошли, не удостоив взглядом, мимо шокированной продавщицы, которая вышла их встретить, как будто не замечая ее. Выходя из магазина, я рассыпался в извинениях за их поведение, так как у меня определенно здесь есть миссия — улучшать имидж американцев.

Сначала поведение французов может показаться немного странным, но просто думайте о парижских магазинах как о чьих-то домах. Представьте, что кто-то вошел в ваш дом и проигнорировал вас. Я бы с таким точно не захотел делиться шоколадом. Те двое, потягивающие свои латте, вовсе не были намеренно грубыми; они просто вели себя так, как привыкли в Америке. Да я даже видел американцев, выносящих мусор в тренировочных штанах — если вы можете в такое поверить.

GATEAU THERESE

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

НА 8-10 ПОРЦИЙ

Каждая француженка, с которой я знаком, обожает шоколад и имеет в своем кулинарном репертуаре фирменный рецепт шоколадного кекса или пирога, который знает наизусть и может приготовить хоть с завязанными глазами. Этим со мной поделилась Тереза Пелла, живущая по другую сторону бульвара; впервые его попробовав, я буквально утонул в насыщенном вкусе темного шоколада и тут же упросил, чтобы она поделилась рецептом.

Мадам Пелла настаивает на том, что готовить его следует за два дня до подачи, что, по ее словам, улучшает шоколадный вкус. Она хранит кекс в кухонном шкафчике, там же, где и сыр бри, и последний, кажется, не возражает против такой компании. (По какой-то странной причине вкус этого пирога — чистый темный шоколад и ничего более.) Она использует шоколад марки Lindt[53], который общедоступен и популярен во всей Франции; и всегда, когда я ее вижу, из сумочки у нее торчит кусочек обертки от шоколада, которым она, видимо, только что лакомилась.

250 г горького или полусладкого шоколада, нарубить

8 столовых ложек (120 г) сливочного масла

$^1/_3$ стакана (65 г) сахара

4 больших яйца комнатной температуры, отделить желтки от белков

2 столовые ложки пшеничной муки

Щепотка соли

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом прямоугольную удлиненную форму для выпечки кекса и выстелите дно полосой пергамента.

2. В большой миске, помещенной на кастрюлю с кипящей

водой, растопите вместе шоколад и масло, помешивая, до однородности.

3. Снимите с водяной бани и вмешайте половину сахара, затем яичные желтки и муку. (Вовсе не нужно совершенно точно отмерять половину сахара; просто представьте, что вы — француженка на своей кухне, и ни о чем не беспокойтесь.)

4. С помощью миксера или венчика начинайте взбивать яичные белки с солью. Когда белки достигнут стадии очень мягких пиков, постепенно всыпьте сахар и взбейте до плотных пиков.

5. Силиконовой лопаткой вмешайте треть взбитых белков в шоколадную смесь, затем добавьте остальные белки и аккуратно вмешайте, стараясь сохранить смесь воздушной.

6. Выложите тесто в подготовленную форму, разровняйте сверху и выпекайте 35 минут — готовый кекс в центре должен стать плотноватым. Не пеките слишком долго.

7. Перед подачей дайте кексу остыть в форме.

ХРАНЕНИЕ: Кекс можно хранить до трех дней. Мадам Пелла просто убирает его в шкафчик, но, возможно, есть смысл накрыть его, чтобы не пересыхал. Также его можно заморозить, плотно завернув в пленку, сроком до 1 месяца.

Есть как парижанин

Пока я не переехал во Францию, мой любимый стиль еды был таким: я садился плотно к столу, касаясь его животом, непосредственно над тарелкой, брал пульт и как одержимый щелкал кнопкой переключения каналов, пока не находил какие-нибудь голливудские сплетни.

Затем, глядя репортаж о том, как супермодель случайно уронила брусочек моркови, или слушая обсуждение за «круглым столом» вопроса о том, как кто-то из актрис, окруженных папарацци, в неподходящий момент развел ноги, я начинал класть в рот все без разбора, что было на тарелке. Вилкой я накалывал кусочки еды, а еще она играла роль ножа — правда, довольно тупого. Мне было наплевать, как я выгляжу, и я атаковал мою тарелку с едой подобно голодному дикому зверю.

Не желая прослыть etranger[54] с плохими манерами перед культурными соседями по столу, я всегда использую нож и вилку, когда ужинаю с французами. И это также заставляет меня есть медленнее. Вначале я учился, подражая французам, удерживать еду на месте вилкой и разрезать ее ножом (настоящим!) на небольшие аккуратные кусочки, которые отправлялись в мой рот один за другим, каждый кусочек на один укус. Как только за ужином во Франции вы взяли в руку нож, даже не думайте выпускать его до самого окончания трапезы.

В те дни, когда я с рюкзаком за спиной путешествовал по Европе, помню, как люди с удивлением смотрели на меня,

очищающего банан и заталкивающего его в рот, они явно считали, что перед ними какой-то дикарь, а я тем временем доедал банан прямо из кожуры. Quelle horreur![55]

Посмотрите, как парижанин ест банан: кожура полностью снята, фрукт лежит на тарелке, от него отрезаются кусочки небольшой толщины с помощью зубчиков вилки и ножа. Призна-

юсь, что дома я ем бананы как мои пещерные предки, но только в одиночестве. Вне дома я вообще предпочитаю обходиться без фруктов. Слишком уж большой стресс.

Еще более vexant[5], чем фрукты, является филе белой рыбы с этими маленькими иголочками-костями, которые кажутся почти незаметными, пока вы не обнаружите одну из них царапающей ваше горло. Французы никогда их не извлекают, утверждая, что так рыба при готовке остается более сочной. (А еще, кажется, у них нет адвокатов, специализирующихся на делах о телесных повреждениях, так что стимулов удалять из рыбы эти опасные для вашего горла штуки еще меньше.) Ненавижу выплевывать косточки вместе с полупережеванными кусочками рыбы, ведь это просто верх бескультурья, когда вы за столом. У французов же вовсе нет такой проблемы, они как-то умудряются удалять косточки без того, чтобы засовывать руку в рот по самые гланды, как приходится делать мне.

Салат — тоже штука непростая. Меня предостерегали, что я не должен никогда-никогда резать во Франции салат ножом и вилкой. Так просто не делают. Вместо этого листья накалывают на la fourchette[56] [57], затем оборачивают вокруг нее с помощью кончика ножа, который теперь с вами до самой смерти. Когда речь идет о салате с крупными листьями, типа романо и li'ceberg[58], все логично, но как быть с маленькими изрезанными листочками roquette?[59] Я пока не нашел способа насладиться салатом из этой изящной зелени, не украсив при этом весь перед моей рубашки прихотливым рисунком из капель заправки подобно творениям Джексона Поллока[60] [61] [62]. Так что я ем ее только дома, когда никто не видит, из огромной, как корыто, миски, которую я либо поднимаю к самому подбородку, либо опускаю в нее свое лицо.

Если у вас проблемы с пользованием ножом и вилкой, хотя я надеюсь, что нет, mes compatrioted[6]-, знайте: в последние пару лет Париж охватила, подобно шторму, кулинарная революция. Это не те уродливые квадратные тарелки с бесполезными каракулями соуса или порошком из белых грибов по краю. И не те глупые verrined[59] — салаты и десерты в маленьких стаканчиках, которые чем страннее на вкус, тем больше о них пишут в прессе. И не те пенки или что угодно, но в спрессованном, желированном или

гранулированном виде от трехзвездочных шеф-поваров.

Это le sandwich[63], который едят — только представьте себе — на ходу!

Некоторые объясняют феноменальный успех le sandwich недостатком времени на ланч в течение тридцатипятичасовой рабочей недели (слишком много работы — это вина правительства), или высокими ценами в ресторанах Парижа (и за это тоже винят правительство), или просто стремлением к удобству. Лично я думаю, что если бы проводил меньше времени, заполняя бюрократические бумаги, ксерокопируя их в четырех экземплярах, а потом ожидая в бесконечной очереди, чтобы их подписать, у меня бы точно оставалось больше времени на что-то иное, например, присесть за столик в кафе и поесть. Поэтому я тоже во всем виню правительство.

Сейчас все чаще можно видеть спешащего куда-то парижанина, откусывающего на ходу от короткого багета, разрезанного пополам, с начинкой из нескольких кусочков камамбера или ломтиков jambon[64], смазанного щедрой порцией сливочного масла. Мне подобный вариант ланча en route[65] [66] кажется почти невозможным, потому что я так неаккуратно ем, что вне зависимости от того, что на мне надето, одежда была бы вся усыпана мелкими вездесущими крошками. Так что я ем сэндвичи на людях с ножом и вилкой, как продолжают делать французы, когда едят свои бургеры. «Это неправильно!» — восклицают они. Но я все равно делаю именно так, к их большому удивлению.

Но вот что я всегда обхожу стороной, так это «Макдоналдсы», в которые парижане стекаются с удивительным пылом. Я был там во Франции лишь раз, нарушив свой пятнадцатилетний бойкот в момент душевной слабости, когда умирал от голода на французской автостраде. И стал свидетелем тому, что в «Макдоналдсе» все традиционные правила этикета отброшены, о чем свидетельствовало множество бумажек и пластиковых стаканов, замусоривших столы и полы и громоздившихся в мусорных баках. Другие посетители ели все руками — даже гамбургеры! — и запивали еду колой (что очень странно, потому что в меню французских «Мак-доналдсов» есть вино), игнорируя намеки на регион, такие как фальшивые сценки деревенской жизни, нарисованные на стенах, возможность выбора chevre[661] в чизбургере и милосердное отсутствие пластикового клоуна, который неотвязно на вас таращится.

Еда не была особо быстрой, как и особо дешевой. И все вокруг было ужасно. Даже несмотря на то, что заведение было открыто для ланча ближе к вечеру, что большая редкость в

глубинке, я все равно не видел ни единой причины вернуться туда; в отличие от француза, которому так все это нравится, что каждые шесть дней где-то во Франции открывается новый «Макдоналдс».

Думаю, возможно, причина популярности McDo[67] в том, что просто в стране очень мало мест, где француз может «сложить оружие» — и ножи — и отдохнуть, насладившись едой и не беспокоясь о том, что подумают о его манерах. На самом деле, может быть мне стоит попробовать еще раз. Ведь я, в конце концов, настоящий профессионал в поедании гамбургеров. И в меню нет всяких раздражающих свежих фруктов.

TAGINE DE POULET AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES

ТАЖИН ИЗ КУРИЦЫ С АБРИКОСОМ И МИНДАЛЕМ

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Первый раз готовя ужин для французов в своей маленькой кухоньке, я решил, что по половинке курицы на одного человека будет в самый раз, в американском стиле. Но с тех пор я сильно сократил количество, потому что французы довольствуются малым, достаточно терпеливы, чтобы бесконечно заниматься одинокой куриной ножкой, намного дольше, чем вообще может человек, как мне казалось. Я бесконечно восхищаюсь, глядя, как они с отточенной, хирургической точностью извлекают каждый крошечный кусочек мяса, скрытого среди косточек куриного крылышка.

Хотя я так и не могу справиться со страхом поедания свежих фруктов на людях, с сухофруктами, к счастью, подобной проблемы не возникает. Мне нравится добавлять их, когда я готовлю в tagine[68] [69] — типичной североафриканской посуде, которая так нравится парижанам. Я покупаю вяленную на солнце курагу, французский чернослив, армянские сушеные персики и иранские финики на Sabah, арабском рынке, что на углу вечно заполненной людьми marche d’Aligre[7] (см. стр. 318). Его узкие прилавки переполняет все — от оливок до консервированных лимонов, плавающих в рассоле, мешочков с орехами и сухофруктами со всех концов мира. Хотя там есть и огромный выбор специй, я предпочитаю ездить через весь город в Goumanyat (см. стр. 313) специально за шафраном, так как он там лучший, и вообще это место — мекка для всех любителей специй.

125 г кураги

1 курица, разрезать на 8 частей (2 ножки, 2 бедрышка, каждую половинку грудки разрезать пополам поперек вместе с крылышками)

1 чайная ложка молотого имбиря

1 чайная ложка молотой куркумы

2 чайные ложки паприки

1/д чайной ложки нитей шафрана

1 чайная ложка молотой корицы

2 чайные ложки крупной соли

Свежемолотый черный перец

2 столовые ложки (30 г) сливочного масла

1 крупная луковица, мелко нарубить

2 стакана куриного бульона (если используете покупной, выбирайте несоленый) или воды 1/3 стакана (10 г) рубленой кинзы + для подачи

1 столовая ложка меда

Сок 1/2 лимона

3/4 стакана (75 г) бланшированного миндаля, обжарить

1. Разогрейте духовку до 190 °C.

2. Сложите курагу в маленькую миску и залейте кипятком, чтобы она была полностью покрыта.

3. В большой миске смешайте куски курицы с имбирем, куркумой, паприкой, шафраном, корицей, солью и перцем.

4. Растопите сливочное масло в большой чугунной кастрюле или другой термостойкой посуде с крышкой (традиционно блюдо готовится в тажине, но он есть далеко не у всех). Выложите лук и пассеруйте на умеренном огне 5 минут, до прозрачности.

5. Добавьте курицу и обжаривайте 3 минуты, переворачивая щипцами, чтобы раскрылся аромат специй. Влейте бульон, добавьте кинзу и накройте крышкой.

6. Запекайте 50 минут, один-два раза перевернув куски курицы для равномерности приготовления.

7. Достаньте кастрюлю из духовки. Щипцами переложите куски курицы в глубокое блюдо, затем накройте фольгой. Поставьте кастрюлю на плиту, добавьте мед и лимонный сок и уварите соус на среднесильном огне примерно на треть. Попробуйте и досолите, если нужно.

8. Верните курицу в кастрюлю, добавьте миндаль и погрейте в соусе. Переложите все снова в глубокое блюдо. Слейте воду с кураги и выложите ее сверху, посыпьте кинзой.

ПОДАЧА: Хотя традиционно тажин не подается с кус-кусом, дома я его дополняю им так же, как это делают в одном из моих любимых парижских ресторанов североафриканской кухни — L'Atlas, который располагается напротив Института арабского мира. Еще одно мое любимое заведение — Chez Omar — бывшее бистро, ставшее популярным и модным рестораном североафриканской кухни. Кстати, там готовят наиболее аутентичную версию steak frites[7] в городе. [70]

Одеваться как парижанин

Если бы лет десять назад мне кто-нибудь сказал, что я буду стоять у гладильной доски и утюжить пижаму и кухонные полотенца, я бы ему ответил, что он, должно быть, сошел с ума. Какой идиот вообще гладит пижамы, не говоря уже о кухонных полотенцах?

Перенесемся в наши дни, и вот вы видите, как я, словно по расписанию, каждую неделю вожу горячим утюгом туда-сюда по своим классическим рубашкам и рубашкам поло, футболкам и наволочкам, льняным салфеткам и, да, кухонным полотенцам, тщательно проверяя, чтобы не осталось ни единой морщинки или складочки.

Вскоре после переезда в Париж я с большой радостью открыл для себя vide-grenier[7], французскую версию гаражных распродаж, где можно поймать большие скидки на различные предметы быта и они стоят гораздо дешевле, чем в крутых — и с крутыми ценами — универмагах. Примерно в то же время я нашел отличное столовое и постельное белье. В частности, винтажные французские льняные простыни, наволочки и кухонные полотенца. Взяв в руки эту плотную ткань, накрахмаленную до хруста, я пропал и начал маниакально все скупать, следя лишь за весом, чтобы дотащить до дома на метро.

Каждый раз, когда я наталкивался на хорошее белье, мне казалось, что я открыл тайное место, где только и можно такое найти, и снова покупал целую кучу, уверенный, что вряд ли снова

настолько повезет. Через несколько месяцев, когда я уже с трудом закрывал свой шкаф, мне наконец открылась истина: отличное белье во Франции — обычное дело, и все мои запасы ни к чему.

К сожалению, накопив приличный запас прекрасного белья, я обнаружил, что из моей маленькой стиральной машины оно выходит в виде сморщенного шара, внешне напоминая один из этих датских модных современных бумажных светильников: плотные скрученные сферы, все в острых складках и морщинках. Так что, если вы не мазохист, любящий просы- [71] паться утром после тяжелой ночи весь в синяках и ссадинах (я — так точно нет), вряд ли вам понравится крахмалить, гладить и идеально складывать все это белье.

Не так чтобы слишком много людей приходило ко мне домой, чтобы посмотреть, в каком состоянии мое белье, но я теперь отношу его в прачечную, потому что если развешивать дома, оно сохнет два, а то и три дня, превращая мою квартиру в подобие лабиринта. Но в Париже люди смотрят на то, как ты одет. Я вспоминаю один поучительный рассказ писательницы, которая много времени проводила в путешествиях, посещая различные необычные и экзотические места. Если вы тоже бывали в таких, знаете, что один из минусов иностранца — то, что вы становитесь магнитом для попрошаек, которые пристают к вам, пытаясь всучить что-то вам совсем не нужное: украшения, ковер, кожаную куртку, их сестру («Она девственница, многократно!» — один из самых неэффективных примеров рекламы, какие я помню). Большинству женщин, безусловно, за границей встречались цепкие надоедливые мужчины, предлагающие liaison d'amour[13]. Вот поэтому писательница решила переодеваться в местную одежду в каждой новой стране. И все зазывалы с попрошайками забыли про нее, отвалившись, как мертвые mouches[72] [73] [74] [75] [76], и окружающие стали относиться к ней как к местной.

Несмотря на то что парижане одеваются в почти том же западном стиле, что и мы — варианты сочетания брюк, рубашки, платья и пиджака, — более внимательный взгляд подметит тонкие, но явственные различия. И если вы не хотите выделяться из толпы, о них нужно знать.

Парижане носят удлиненные узкие туфли на тонкой и жесткой кожаной подошве и круглый год, кроме августа, повязывают шарф. Нужно признать, делают они это с большой элегантностью. Ни одному парижанину и в голову не придет просто обернуть шею шарфом, чтобы он болтался абы как. Нет, он всегда делает несколько таких сложных переплетений, что, думаю, дело не обходится без профессионального руководства по

вязке морских узлов. Джинсы — normale[15], при этом вы никогда не увидите мешковатых или таких, которые позиционируются как «расслабляющие» или «комфортные».

Вне зависимости от ткани брюки всегда сидят точно по фигуре, а потому каждый зад смотрится в них хорошо, и я надеюсь, что такой стиль никогда не уйдет в passé[16].

Здесь гораздо более распространены спортивные куртки, чем те «полярные» куртки из флиса с кучей клапанов, молний и карманов, которые имеют обыкновение носить практичные американцы. Хотя беру свои слова назад. Вы можете увидеть парижан, которые такие носят, но обязательно с англоязычными нашивками со словами «прочная» или «спортивная», а еще с большим количеством отражателей, плюс куча нашивок в виде морских флагов, хотя мы находимся в нескольких часах езды от любого моря и самое страшное, что может здесь с вами случиться, всего лишь брызги воды сомнительной чистоты из Сены на вашей коже.

Раз уж речь зашла о море, есть одно очень, на мой взгляд, неудачное веяние моды, которое захватило Париж подобно урагану: gilet de pëcheur. Да-да, если вы учили в школе французский, он вас не подвел — это жилет рыбака. Парижане адаптировали его для повседневной носки, и теперь не редкость увидеть французских парней, гордо рассекающих по улицам в тяжелых жилетах цвета хаки с кучей карманов, нависающих один над другим, пряжек и тянущихся во всех направлениях ремней.

Несмотря на gilet de pëcheur, вы всегда стремитесь произвести bonne présentation[1'1], а потому, если хотите вписаться в общую картину, наилучший внешний вид должен стать для вас приоритетом. Никаких рваных джинсов, если только это не модель изначально с прорехами. Слова на одежде — нормально, но только если они с обратной стороны вашей рубашки. А если снаружи — то только спереди и по диагонали. Лучше золотыми буквами. И фразы обычно на тему секса. Я обедал в Chez Michel, довольно приятном ресторанчике с непринужденной атмосферой, когда туда зашел мужчина в футболке с надписью на английском: «Если вам не нравится оральный секс, просто закройте рот». Вряд ли он знал, что это значит. А если знал, то искал не в том месте. Думаю, в Париже, в дополнение к жандармам, нужно добавить полицию, специализирующуюся на нарушениях в области моды.

Место для молнии не должно ограничиваться пахом: плечи, рукава, колени, вдоль бедер, сзади брюк или поперек спины — все места и направления приемлемы и даже поощряются. Не уверен, что кому-то нужна молния через грудь или на плечах, но думаю, что все эти люди, расхаживающие воскресным вечером в

Marais™, проявляют особую осторожность при застегивании: их одежда сидит настолько плотно, что совершенно точно выше (или ниже) талии там нет никакого белья. Оно застревало бы в молниях при застегивании, и объяснить, откуда у вас царапина на плече, было бы сложно.

В былые времена, еще до поясных сумок, самым очевидным заимствованием стали наши американские кроссовки. Один только взгляд на наши ноги сразу выдавал, что мы живем в стране Air Jordans[19]. Теперь благодаря глобализации вы можете видеть, что и парижане расхаживают по тротуарам в кроссовках, особенно молодежь, которая окрестила их les baskets[77] [78] [79]. Разница в том, что парижане носят les baskets не потому, что они удобные, а потому, что стильные. Так что вперед. Кроссовки носить не возбраняется. Только убедитесь, что они модные, яркие — и дорогие. Или фиолетовые. Хорошее правило для проверки, можно ли носить их в Париже — это если они стоят минимум половину того, что вы заплатили за билет на самолет.

Я почти не ношу кроссовки, но как ни стараюсь, не могу втиснуть свои ноги в те жесткие кожаные туфли, которые любят парижане. Я не понимаю, как они могут носить эту обувь на твердых и предательски скользких тротуарах. Вот поэтому мои черные, с рифленой подошвой, ботинки Trippen из Германии делают меня изгоем и неизменно привлекают внимание.

Может быть, это потому, что гладкие подошвы легче отмыть, чем мои рифленые, если вдруг вы оказались на «минном поле» из голубиного помета, что на парижских улицах не редкость.

Недостатком моей любимой обуви является то, что, проходя через рынок весной и ранним летом, я должен останавливаться и палочкой выковыривать из углублений подошвы вишневые косточки, иначе буду ходить по Парижу с характерным щелканьем, привлекая внимание окружающих, думающих, что кто-то собирается станцевать чечетку.

В наши дни можно носить уже не только кроссовки, есть еще одно важное изменение, привлекающее внимание, — теперь летом круто носить шорты (так прохладнее!). Но не спешите списывать брюки со счетов. Если вы планируете надеть на выход les Bermudas[80], пожалуйста, помните, что они должны прикрывать колени. И даже в Париже каждый должен следовать правилам, изложенным в глобальном трансатлантическом Договоре о Стиле: шорты никогда не должны быть шире своей длины.

(Исключение из этого правила — большие, грудастые «работающие женщины» с улицы Блондель[81], чей обхват превышает их рост. Им можно.)

Так что кроссовки — окей, шорты — иногда допустимы, но

никогда не надевайте их вместе с поясной сумкой — это уже перебор. И, mon Dieu, даже не думайте добавлять к ансамблю огромную флягу для воды. Я бы лучше умер от жажды, чем от стыда.

VACHERIN A LA CANNELLE, GLACE EXPRESS — CARAMEL, SAUCE CHOCOLAT, ET AMANDES PRALINEES

КОРИЧНОЕ БЕЗЕ С КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ, ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ И МИНДАЛЕМ В САХАРЕ

НА 6 ПОРЦИЙ

Сочетание, которое в Париже встречается повсеместно, это Ie vacHeгiп[82]. Вы просто не сможете пропустить хрустящее круглое безе с шариком кофейного мороженого, теплым шоколадным соусом и засахаренными орешками.

Распространенное заблуждение, что французы не любят корицу. Однажды я давал урок кондитерского мастерства, и некая француженка в первом ряду, как раз когда я собирался добавить во что-то чайную ложку с горкой корицы, спросила меня: «Почему вы, американцы, кладете всегда так много корицы?» Это правда, у нас принято добавлять ее щедро, в итоге она перебивает все остальные вкусы. Поэтому я начал использовать ее в меньших количествах, как тонкий пряный акцент, а не «главную звезду» блюда.

Хотя я и привожу рецепт кофейного мороженого, вы можете спокойно заменить его любым другим вкусом или использовать покупное, только качественное, из категории премиум.

Меренга

2 крупных яичных белка комнатной температуры

Большая щепотка соли

6 столовых ложек (75 г) сахара

1/д чайной ложки экстракта ванили

1/2 чайной ложки молотой корицы

Кофейно-карамельное мороженое (см. продолжение рецепта)

Шоколадный соус (см. продолжение рецепта)

Миндаль в сахаре (см. продолжение рецепта)

1. Разогрейте духовку до 100 °С.

2. С помощью миксера или венчика начинайте взбивать яичные белки с солью на средневысокой скорости до мягких пиков. Продолжая взбивать, добавьте сахар, по одной столовой ложке зараз, затем вмешайте ваниль и корицу. Готовая меренга должна быть взбита до плотных пиков и стать блестящей.

3. Выстелите противень пергаментом и выложите на него меренгу в виде шести одинаковых круглых холмиков. Смочите обратную сторону столовой ложки водой и слегка разровняйте

поверхность меренг, чтобы они стали более плоскими.

4. Сушите в духовке минимум 1 час, затем выключите духовку и оставьте безе в ней еще на час. (Поднимите одно безе и проверьте, если оно полностью сухое, можете достать раньше.) Достаньте из духовки и полностью остудите.

ПОДАЧА: Выложите безе в центр неглубокой суповой тарелки. Добавьте пару шариков мороженого, полейте теплым соусом, затем посыпьте миндалем и подавайте.

ХРАНЕНИЕ: Испеченное безе можно хранить в очень плотно закрытом контейнере до одной недели.

Кофейно-карамельное мороженое

ПРИМЕРНО НА 3 СТАКАНА ([83] [84] [85] [86] [87] [88] [89] [90]/4 л)

1 стакан (200 г) сахара

1 стакан (250 мл) жирных сливок

1 1/2 стакана (375 мл) цельного молока

Щепотка соли

6 крупных яичных желтков

1/4 стакана (60 мл) крепко сваренного эспрессо или больше по вкусу

9. Перед приготовлением мороженого попробуйте заварной крем и добавьте больше эспрессо, если хотите. Сделайте мороженое согласно инструкции производителя вашей мороженицы.

Шоколадный соус

ПРИМЕРНО НА 1 СТАКАН (250 мл)

Можете добавить в этот простой шоколадный соус щедрую щепотку корицы или рюмочку рома, по вкусу. В зависимости от марки шоколада, который вы используете, соус может получиться слишком густым; в таком случае вмешайте в него еще несколько ложек молока, пока он не достигнет желаемой консистенции.

115 г горького или полусладкого шоколада, мелко нарубить

1/2 стакана молока, цельного или малой жирности + еще несколько столовых ложек по необходимости

1 столовая ложка сахара

Прогрейте смесь шоколада, молока и сахара в кастрюле на самом слабом огне, постоянно перемешивая венчиком, до однородности.

ХРАНЕНИЕ: В закрытом контейнере в холодильнике соус можно хранить до двух недель. Перед использованием прогрейте на слабом огне или водяной бане.

Миндаль в сахаре

НА [91]/2 СТАКАНА (60 г)

2 столовые ложки сахара

1/2 стакана (40 г) хлопьев миндаля

1/8 чайной ложки молотой корицы

Вода, вода, кругом вода, ни капли для питья

Если бы вы пристально вгляделись в воду Сены, вероятно, потеряли бы свою жажду к жизни в Париже. Потому что именно оттуда происходит большая часть питьевой воды. Ну и гадость!

Последние несколько лет власти Парижа стараются заставить горожан использовать как можно меньше пластиковых бутылок, которые так вредят окружающей среде, и вернуться к употреблению воды из-под крана. Они утверждают, что водопроводная вода не только безопасна для питья, но и отличается высоким содержанием кальция, что, по-видимому, помогает предотвратить остеопороз. Но есть и факты, которые они скрывают от общественности: большие дозы calcaire[92] портят наши винные бокалы и забивают лейки для душа. А хорошие винные бокалы в Париже ценятся не меньше, чем безупречный внешний вид. Кальций требует добавления в воду для стирки вредных для окружающей среды средств против накипи, чтобы те из нас, кто привык часто принимать ванну, не царапали бы себе кожу банными полотенцами. (В отличие от моего соседа по лестничной площадке, который, видимо, считает, что мыться вообще не стоит.)

В ответ на это производитель бутилированной воды компания Cristaline в своей рекламе демонстрирует унитаз с большим красным крестом, перечеркивающим его, сопровождаемый слоганом: Je ne boispas l'eau que j'utilise («Я не пью

использованную воду») — данная кампания является ответом на попытки нашего «зеленого» мэра Бертрана Деланоэ отучить нас от пластика.

Чтобы стимулировать употребление l'eau du robinet[93], на помпезном рекламном мероприятии в Hotel de Ville[94], в мэрии, парижанам были вручены тридцать тысяч элегантных стеклянных графинов. Разработанные неким ультрамодным дизайнером, изящные и украшенные угловатыми синими буквами EAU DE PARIS[81], эти графины получили большую известность и стали предметом охоты коллекционеров. Я лично не видел их еще ни разу, разве что на eBay.fr[95] [96].

У Парижа всегда были хорошие отношения с водой, которая протекает через него и вокруг него. Париж, или Лютеция, как первоначально называлось поселение, на самом деле начинал свою историю как остров, со всех сторон окруженный Сеной, и это объясняет тот факт, что на гербе Парижа изображена ладья. По мере того, как город становился больше, вода продолжала формировать его очертания: название модного квартала Marais[97] исторически восходит к бывшему на этом месте болоту, а в подвале Opera Garnier[98] до сих пор находится водоем, хотя внешне ничто не выдает, что когда-то здесь было глубокое озеро, фигурирующее в знаменитом мюзикле[99].

Со всей этой водой вокруг и даже под нами, казалось бы, получить стакан ее вовсе не сложно. Но требуются огромные усилия, чтобы найти хоть глоток.

В отличие от американцев, живущих с твердым убеждением, что в день нужно обязательно выпивать 8 стаканов воды, вы никогда не увидите парижанина, осушающего целый стакан или таскающего всюду с собой бутылку с водой.

Питьевая вода в ресторанах подается в тонких стаканчиках, больше похожих на стопки, и в тщательно измеряемых и контролируемых количествах. Если вас приглашают на ужин в домашней обстановке, воду вам если и предложат, то в самом его конце, а то и вовсе нет.

Я как-то присутствовал на ужине, где хозяйка держала персональную бутылку воды для себя под столом, охраняя ее ногами весь вечер. Где-то в середине трапезы, полностью обезвоженный, я уже не мог терпеть и взмолился о глотке воды. С некоторой неохотой она достала бутылку и налила совсем чуть-чуть в мой стакан. Отмерив дозу, она сразу закрутила бутылку крышкой и убрала обратно под стол.

У французов своя эстетика в том, что касается как винных бокалов, так и стаканов для воды: они маленькие, и их никогда не наполняют более чем наполовину. Не потому, что им вина жалко,

просто небольшие бокалы лучше смотрятся на столе. Большие бокалы считаются pas joli (некрасивыми) — термин, который французы используют, чтобы оправдать любую культурную причуду. И я согласен. В конце концов, какой смысл находиться в Париже и быть при этом pas joli? И вы ведь не хотите разрушить наш имидж из-за какой-то питьевой воды?

* * *

Заказать воду во Франции может быть непростой задачей, ведь существует множество вариантов. Просто сказать: «Мне воды, пожалуйста», — в кафе или ресторане сродни тому, чтобы зайти в Starbucks и сказать: «Мне кофе, пожалуйста» или в кинотеатр-мультиплекс, и сказать кассиру: «Мне билет на фильм, пожалуйста». Изучив вопрос в интернете, я обнаружил, что во Франции 214 брендов бутилированной воды против 179 в Америке, при том, что население последней в пять раз больше.

Перед заказом вам следует решить, хотите ли вы воду из бутылки или eau du robinet[100] из-под крана? Если в бутылке, то с газом или без? San Pellegrino или Perrier? Chateldon или Salvetat?

Badoit или Evian? Если Badoit, предпочтете ли вы verte[101] [102] [103] или сильногазированную rouge?[9] А ведь еще есть Volvic, Vichy и Vittel. Но погодите, и это еще не все! Demie[9] или grande?[104] [105]

Если вы все это не уточните, вам, скорее всего, принесут самую большую и дорогую бутылку воды из имеющихся. Официанту не слишком-то нравится задавать двадцать вопросов на неродном для него языке, и это вам в наказание. Заказав eau du robinet, вам придется напомнить об этом официанту дважды, а то и трижды, если вообще ее дождетесь. Такое впечатление, что дорогущие бутылки запоминаются хорошо, а вот когда идет речь о графине обычной воды из-под крана, информация как-то подозрительно быстро вылетает из головы.

Тем не менее, к счастью для вашего пересохшего нёба, знайте: существует закон, согласно которому в любом кафе Франции обязаны подать зашедшему с улицы человеку стакан водопроводной воды. Если на двери нет знака, где специально говорится, что они этого не делают. Я пока так и не набрался смелости проверить, правда ли это, но я хотел бы, чтобы был принят аналогичный закон, касающийся других естественных надобностей, которые могут внезапно и срочно дать о себе знать.

* * *

Обратной стороной поисков воды для питья является поиск места, где можно от нее избавиться. Это почти невозможно, если вы на улице, так что несложно понять, почему французы стараются не пить воду вообще.

Хотя la lot[91] дает вам le droit[106] попросить воду в кафе, нет

закона, который дает вам право потребовать потом от нее избавиться. Кафе меньше всего заинтересованы в том, чтобы вы использовали их часто довольно непрезентабельные «удобства» sans[107] покупки, если вы не беременны или вас не стошнило — тут уж им ничего другого не остается. Учитывая, сколько я съедаю macarons[108] [109] и pains au chocolat^{m}, думаю, что когда-нибудь смогу это проверить. Для остальных из вас, если вы хотите воспользоваться туалетной комнатой, как ни парадоксально, но вам придется сначала что-то выпить, создавая замкнутый порочный круг, от которого владельцы кафе только выигрывают, в отличие от посетителей.

Раньше я покупал недельную carnet[110] [111] билетов на метро в одном из грязных местных tabac$^{x°3}$ на улице Фобур-Сен-Антуан. Однажды я направился в заднюю часть помещения, чтобы освободиться от волнения по поводу совершенной сделки. Не думал, что может быть какая-то проблема, ведь я был постоянным и кредитоспособным покупателем. Как только я коснулся ручки заветной комнаты, хозяин заведения бросился ко мне через все помещение, громко крича (так, что все посетители дружно обернулись в мою сторону), мол, туалетом пользоваться нельзя, если ты не купил никакого напитка. Свое словесное нападение он подкрепил характерным жестом с большим пальцем у рта и оттопыренным мизинцем, на случай, если я не понял.

Но я понял. Он почти заставил мой средний палец разогнуться. И билеты на метро я там больше никогда не покупал.

И он такой не один.

Парижане не испытывают сочувствия к тем, кому приспичило бежать в туалет, потому что сами туда ходят очень редко. Они не понимают, что это такое.

Как-то я провел со своим другом Роменом непрерывно восемь или девять часов, и он ни разу не извинился, что ему нужно выйти. Они лучше разбираются в ситуации, потому и не пьют воду.

Когда у мужчин возникает желание, они просто заходят в какой-нибудь укромный уголок la belle France[112] и делают свое дело. Возможно, вы искали в своем путеводителе сведения о том, почему у исторических зданий внизу есть такие железные полукруглые выступы, теперь вы знаете: чтобы дать мужчинам возможность не изливать себя прямо на историю.

Проблема назрела настолько, что власти города придумали le mur anti-pipi[113] [114] [115] [116] — наклонную стену, предназначенную для «полива», отклоняющую струю от брюк «преступника» путем перенаправления потока. Прототип был испытан на самой

залитой мочой улице: rue des Petites-Ecuries[100]. (Не спрашивайте меня, как это определили. Я не хочу знать.)

Возможно, вы помните старое решение проблемы — санкционированные городскими властями pissotieres[101] на открытом воздухе, где мужчины могли делать свои дела en plein air[l0s]. В начале 90-х, однако, в Париже начали заменять эти вонючие, но ужасно удобные (для нас, мужчин) открытые pissotieres на Sanisettes[117] [118] [119], автоматизированные самоочищающиеся туалеты, которые установлены в разных местах по всему городу. Если вы чувствуете ностальгию, подскажу: один pissotiere каким-то чудом сохранился, он на выходе с бульвара Араго.

Некоторые считают, что Sanisettes лучше, так как предоставляют равные возможности мужчинам и женщинам. За исключением того, что я не знаю ни единой дамы, которая хотя бы раз туда зашла. Они очень распространены в туристических районах города, а не там, где они требуются большинству из нас.

Вне зависимости от того, где вы находитесь, в случае крайней нужды вполне вероятно, что вы, даже отыскав заветную кабинку, увидите горящую подсветку кнопки, сообщающей, что она, к сожалению, Hors Service"[0].

Так почему же у французов нет такой нужды ходить в туалет? Я попытался найти ответ на этот вопрос у матери Ромена, которая вырастила четверых детей в квартире с четырьмя спальнями, но только одним toilette[1]". Это означает, что шестеро человек — плюс au pair[120] [121] — делили одну туалетную комнату двадцать лет.

«C'est pas possible!»"\ — заявил я. Она развеяла мое недоверие, сказав, что проблем никогда не возникало. Думаю, детей учат этому прямо с младенчества, потому что, если бы мне приходилось делить ванную комнату с двумя родителями, тремя братьями или сестрами и еще няней, я бы, наверное, был лучше натренирован, чем сейчас.

Хотя мы находим французские уборные забавными, а порой и ужасными, французы, в свою очередь, считают tres bizarre[122], что мы водим гостей с экскурсиями по нашим домам, демонстрируя им спальни и ванные комнаты как часть маршрута. И ведь, если задуматься, не странно ли на самом деле то, что мы показываем незнакомцам места, где занимаемся своими самыми интимными делами?

Французы оставляют эти комнаты неизменно скрытыми, безо всяких «Эй! Идите и посмотрите оставшуюся часть дома!», когда к ним кто-то приходит в гости. И это здорово, потому что никто не будет хвастаться своими плитками для вока за 6800 долларов или современными холодильниками для вина, наполненными

калифорнийским шардоне. А может быть, я просто завидую, потому что у меня на кухне нечего продемонстрировать, кроме полупустой банки патоки и нескольких упаковок лукового супа.

Это, конечно, приятно, что можно не заправлять постель или не драить унитаз, когда ждешь гостей. К сожалению, у меня несколько друзей-американцев, которые имеют наглость пользоваться моим туалетом. Да и сам я, когда посещаю французов, хотя и знаю о негласном правиле, запрещающем пользоваться их туалетами, если не успел сделать свои дела где-нибудь по пути (на улице или в помещении), все равно изредка прошу разрешения воспользоваться уборной. И это не самая смущающая местных моя привычка.

MOLE AU CHOCOLAT

ШОКОЛАДНЫЙ МОЛЕ

НА 1 л

Помимо кажущегося бесконечным поиска воды, одно из наших прочих культурных различий — любовь американцев к мексиканской кухне. Аутентичные мексиканские продукты здесь не продаются. Так что я, как и другие американцы, привожу из поездок в Штаты сушеный перец чили, острые соусы и кукурузные тортильи. А потом готовлю сложные мексиканские блюда, чтобы впечатлить моих парижских друзей.

И как можно не любить моле? Здесь я представляю вам свой вариант, который нравится всем, где бы я его ни готовил. Парижане обожают все, что включает в себя шоколад, как, впрочем, и американцы.

Для тех, кто считает, что «если-оно-готовилось-менее-десяти-часов-это-не-моле», дайте мне поблажку, ведь в Париже невозможно найти все нужные ингредиенты. Я стараюсь изо всех сил с тем, что имею. Потому в рецепте на шестьдесят семь ингредиентов меньше, чем в нормальном, и не требуется особо много времени, чтобы собрать все воедино. Но на вкус моле как настоящий. Так что, если вы из полиции моле, спрячьте свои наручники.

10 сушеных перцев чили анчо или поблано

$^3/_4$ стакана (120 г) изюма

85 г горького шоколада, нарубить

$1^1/_4$ стакана (310 мл) воды или куриного бульона

1 столовая ложка рапсового или другого рафинированного растительного масла

1 крупная луковица, очистить и нарубить

3 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать

3 столовые ложки (35 г) семян кунжута (оставить немного для посыпки готовых блюд)

3/4 стакана (60 г) хлопьев миндаля, обжарить

3 помидора, очистить, удалить семена и нарубить (см. примечание) или 1 % стакана (375 мл) консервированных помидоров и сок от них

1/2 чайной ложки молотой корицы

1/2 чайной ложки молотой гвоздики

1/2 чайной ложки сухого орегано

1/2 чайной ложки молотого кумина

1/2 чайной ложки молотого кориандра

1/2 чайной ложки молотого аниса

1 1/2 чайной ложки крупной соли

Свежемолотый черный перец

1/2—1 чайная ложка молотого перца чили, по желанию

1. Удалите у перцев плодоножки. Разрежьте их вдоль пополам и удалите большую часть семян. Поместите в кастрюлю из нержавеющей стали, залейте водой, положите сверху небольшую тарелку, чтобы перцы не всплывали, и варите 10 минут или до мягкости. Снимите с огня и остудите.

2. Соедините в блендере изюм и шоколад. Разогрейте воду или бульон и влейте в блендер. Дайте постоять несколько минут, чтобы шоколад размягчился.

3. В сковороде с антипригарным покрытием разогрейте масло, пассеруйте лук до мягкости и прозрачности, примерно 8 минут. Добавьте чеснок и готовьте еще несколько минут, часто помешивая.

4. Слейте с перцев воду и добавьте их в блендер вместе с луком и чесноком, кунжутом, миндалем, помидорами и всеми специями (черного перца не жалейте). Пюрируйте до однородности. Попробуйте, и если не хватает соли или остроты, досолите и добавьте молотый перец чили.

ХРАНЕНИЕ: Моле можно хранить в закрытой посуде в холодильнике до пяти дней. Также его можно заморозить в специальном контейнере для морозилки сроком до трех месяцев. Я рекомендую разделить соус пополам и половину заморозить, потому что по рецепту его получается довольно много.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы легко очистить свежие помидоры, сделайте снизу крестообразные надрезы и положите в кипяток примерно на 15 секунд. Слейте воду через дуршлаг и подержите под проточной холодной водой, чтобы остановить процесс варки. Стяните кожицу, разрежьте поперек пополам и аккуратно выжмите жидкость с семенами.

MOLE AU POULET

КУРИЦА МОЛЕ

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Кукуруза должна быть в початках — не те слишком мягкие консервированные зерна, которые добавляют повсеместно, от «Цезаря» до пиццы, — хотя здесь, в Париже, она встречается, к сожалению, нечасто. Я не мыслю лета без нее, и когда готовлю курицу моле своим французским друзьям, дополняю ее горкой тушеных свежих кукурузных зерен — менее «грязный» способ подать кукурузу, чем кружочки початков, а потому более привлекательный для новообращенных. Они удивляются, насколько это вкуснее, чем кукуруза из банок марки Geant Vert[n5] — вот вам и еще один американец, обосновавшийся во Франции.

Слово saute во французском языке происходит от глагола sauter, или «прыгать», что связано с помешиванием продуктов в сковороде. В дополнение к кусочку сливочного масла и нарезанной кинзе я добавляю еще немного piment d'Espelette[XX(>], знаменитого баскского перца чили в порошке, чтобы поднять вкус кукурузы на новый уровень.

1 курица, разрезать на 8 частей, или 4 ножки и 4 бедрышка

1 столовая ложка крупной соли

2 лавровых листа

1/2 объема (около 2 стаканов, 500 мл) шоколадного моле (стр. 72)

жареный кунжут

1. Сложите куски курицы в большую кастрюлю и залейте водой. Добавьте соль и лавровый лист. Накройте и доведите до кипения; затем убавьте огонь и варите 20 минут. Выключите огонь и оставьте на 20 минут.

2. Переложите курицу на блюдо, сохранив бульон. Когда она немного остынет, удалите кожу.

3. Пока курица остывает, разогрейте духовку до 180 °C.

4. Выложите куски курицы на противень, достаточно большой, чтобы они все влезли в один слой, на малом расстоянии друг от друга или вплотную.

5. Разведите моле небольшим количеством бульона от варки курицы. Я обычно добавляю 1/2 стакана (125 мл), но в зависимости от консистенции вашего моле может понадобиться больше или меньше. Наилучшая консистенция — как жидкий шоколадный пудинг. (Если планируете на гарнир сварить рис, готовьте его в оставшемся бульоне — так намного вкуснее.)

6. Полейте куски курицы моле и запекайте от 30 до 40 минут, до готовности курицы.

7. Посыпьте сверху кунжутом и подавайте.

[115] «Зеленый великан».

[116] Эспелетского перца.

PALETTE DE PORC CARAMELISEE

КАРНИТАС

НА 8 ПОРЦИЙ

Первый раз, обедая в ресторане «Текс-мекс» в Париже, я изучил меню, удивившись, что в нем есть буррито. Помня о тех огромных «съедобных торпедах», к которым мы привыкли в Сан-Франциско, я спросил официантку, большие ли они. «О да, они огромные!» — ответила она, и ее глаза расширились, как будто она ничего более гигантского в жизни не видела.

«Супер!» — подумал я.

Когда она принесла мне буррито, в центре огромной тарелки лежал рулетик размером примерно с винную пробку. Я бы шесть таких съел. Итак, раз мексиканская кухня в Париже представлена не особенно хорошо, я люблю демонстрировать своим друзьям, насколько она может быть прекрасной, и карнитас — великолепный образец для ее представления. Ведь не имеет значения, откуда вы родом — все любят свинину с румяной корочкой.

2-21/2 кг свиной лопатки без кости, нарезать на куски по 13 см, срезать лишний жир

1 столовая ложка крупной морской соли

2 столовые ложки растительного масла

Вода

1 палочка корицы

1 чайная ложка молотого перца чили (лучше анчо)

2 лавровых листа

1/4 чайной ложки молотого кумина

3 зубчика чеснока, очистить и мелко нарезать

1. Натрите куски свинины со всех сторон солью.

2. Разогрейте духовку до 175 °C.

3. Разогрейте растительное масло в форме для запекания на плите. Выложите куски свинины в один слой и готовьте, пока снизу не образуется хорошая румяная корочка, затем переверните и подрумяньте с обратной стороны. Если ваша форма недостаточно велика, готовьте свинину двумя партиями.

4. Когда подрумяните всю свинину, достаньте ее из формы и промокните жир с помощью бумажных полотенец. Влейте около 1 стакана воды и с помощью лопатки с прямым краем отскребите со дна все чудесные приставшие кусочки.

5. Верните мясо в форму и влейте столько воды, чтобы она покрывала его на две трети. Добавьте палочку корицы и вмешайте молотый перец чили, лавровый лист, кумин и чеснок.

6. Готовьте в духовке 31/2 часа, перевернув мясо в процессе несколько раз, до почти полного выкипания жидкости (свинина должна начать разваливаться). Достаньте форму из духовки и

переложите куски мяса на блюдо или в миску.

7. Когда мясо немного остынет, разберите его на брусочки на один укус, длиной примерно 7 см. По желанию удалите все крупные куски жира.

8. Верните мясо в форму с соусом и готовьте в духовке, пока вся жидкость не выпарится, а мясо карамелизуется. Это займет минимум 1 час, а может и больше.

ПОДАЧА: Карнитас в идеале нужно подавать с кукурузными тортильями, мисками с сальсой, тушеной фасолью, гуакамоле и другими мексиканскими дополнениями, чтобы гости могли собрать собственные такос. Если у меня заканчиваются тортильи, я подаю карнитас с рисом.

ХРАНЕНИЕ: Карнитас можно приготовить заранее до трех дней и хранить в холодильнике. Перед подачей прогрейте в несильно нагретой духовке.

ВАРИАНТ: Если захотите приготовить свинину моле, в 7-м шаге, когда разберете мясо на кусочки, смешайте его с половиной объема соуса моле (стр. 72), разбавив его соками от свинины, чтобы сделать более жидким. Затем прогрейте в духовке 30 минут, один или два раза перевернув кусочки мяса.

Мой ключ к успеху

Если вы какое-то время не были в Париже, по возвращении вам бросится в глаза одна вещь — все возрастающее число банков, которые открылись в последние годы. Всякий раз, когда закрывается какое-либо заведение, особенно в людных местах, на следующее же утро прибывает бригада строителей и специалистов по интерьерам; и очень скоро Societe Generale, Credit Lyonnais или BNP Paribas[111] открывают для посетителей свои блестящие двойные двери.

Банки во Франции обладают огромной властью, и если вы живете здесь, выданный банком cle (ключ) и RIB так же жизненно важны, как ваше удостоверение личности, выданное правительством. RIB (releve d'identite bancaire[123] [124]) — это тонкий трехдюймовый квадрат бумаги, предоставленный вашим банком, с миллиардом цифр на нем. Он доказывает всем, что у вас есть счет в банке. Что, в свою очередь, доказывает, что вы — человек, достойный таких вещей, как газ, электричество и телефонная связь.

Вам нужен счет за электричество, чтобы получить визу.

И вы не можете получить визу без счета за электричество.

Но вы не можете получить электричество, если у вас нет RIB.

И вы не можете открыть банковский счет и получить RIB без визы.

Так же как вы не можете получить визу без счета за электричество.

* * *

Из всех французских парадоксов, с которыми я сталкивался, этот практически доводил меня до слез в течение нескольких недель подряд. Мои проблемы начались, когда я собирал документы, необходимые для carte de sejour11[9] — долгосрочной визы, которая должна включать доказательство пребывания. (Еще один парадокс: получить визу, чтобы жить здесь, вы можете, только доказав, что уже живете здесь.) Так что мне нужно было открыть банковский счет. Только вот каждый банк, в который я обращался, отказывал мне в этом, ссылаясь на то, что у меня нет визы. Даже почта, которая во Франции выполняет в том числе и банковские функции и известна своей лояльностью, отказала мне в привилегии отдать им мои деньги на хранение.

Некоторые американцы не понимают, что человек, сидящий за стойкой или столом, во Франции обладает неотъемлемым правом сказать non[125] [126], если он, хотя чаще она, так хочет. В отличие от Америки, где каждого учат говорить «да», во Франции oui[127] означает больше работы. И если «больше работы» звучит для вас так же привлекательно, как и для них, вы начинаете понимать, что тут есть определенная логика.

Не желая быть депортированным и дойдя до полного отчаяния, я получил предложение от своего хорошего друга познакомить меня с высокопоставленной работницей банка, с которой мы встретились за обедом в ресторанчике рядом с Оперой. Я принес с собой коробку шоколадных конфет из La Maison du Chocolat, которые она с благодарностью приняла, после чего направила меня в отделение своего банка неподалеку от места, где я живу. (Один из бонусов Парижа — то, что он выстроен по спирали, и это позволяет быстро вернуться в отправную точку. Что со мной и произошло, в прямом и переносном смысле: встреча с банкиршей не сработала.)

Вернувшись в район Бастилии, я провел следующие две недели, назначая встречи в разных банках, где все одеты в пиджаки и галстуки, чтобы в очередной раз, вручив directeur d'agence[128] мою толстую папку с документами, получить отказ от менее чем заинтересованного во мне представителя руководства. Один за другим мне отказывали все подряд. Срок действия моей визы истекал через пару дней, и я начал паниковать, чувствуя, как в конце дня, полного отказов, на глаза наворачиваются слезы.

И вдруг меня как будто ударило. Я понял, что у меня есть нечто, чему француженки точно не смогут сопротивляться.

Поэтому я уверенно явился в один из последних банков в моем районе, где еще не был, ничего заранее не назначая. Прошел через внушительные двойные двери, почти не дыша из-за

туго завязанного галстука, но тут мне сказали, что придется подождать.

Когда меня наконец вызвали, я вошел в офис подобно истинному Parisien[129], как все остальные вокруг, кого, казалось, совсем не интересовали ни я, ни толстая папка у меня в руках. Сел, стараясь держаться прямо и не произносить ничего лишнего. Я сидел неподвижно, глядя, как сотрудница банка внимательно изучает каждый листок в моей тщательно организованной папке, перелистывая документы с тем самым взглядом, который был мне уже так хорошо знаком. Что ж. Когда она закончила, вздохнула, нахмурившись, повернулась ко мне и уже раздвинула было губы, чтобы начать говорить, я ее остановил. На сей раз я подготовился.

Я потянулся к сумке и ловким движением достал его: экземпляр моей самой первой книги, посвященной десертам. И, что еще важнее, с кучей полноцветных фотографий. Я передал книгу с пояснением, что это моя metier[130].

Со стороны казалось, будто я только что сообщил ей, что Джонни Депп бросил Ванессу Паради и уже мчится, готовый забрать ее с этой тяжелой работы и отвезти на частную яхту, чтобы провести лето на Лазурном Берегу. Она заметно покраснела и начала переворачивать страницы, любуясь gateau Marjolaine[131], прослоенным блестящими полосками шоколадного ганаша и орехового пралине. Задержалась на фотографиях маслянистых слоек с кружочками глазированной в кленовом сиропе груши и с удовольствием вздохнула, когда дошла до дрожащих суфле, истекающих темным шоколадным соусом.

Она была в таком восхищении, что позвала коллег, столпившихся у ее стола с хором «Oh la la, monsieur!» по мере переворачивания страниц, и чем дальше, тем с большим энтузиазмом. (Когда я писал книгу, думал, что заплатил за фотографии слишком много. Теперь я точно знаю, что это были совершенно правильно потраченные деньги.)

Когда волнение утихло и дамы заняли свои рабочие места, она повернулась к компьютерной клавиатуре, все еще такая возбужденная, что практически подскакивала на месте, посмотрела на меня и спросила: «Quelle est votre adresse, monsieur?»[132]

Как только ее наманикюренные пальцы запорхали над клавиатурой, я понял, что мой первый триумф во Франции не имеет ничего общего с финансовым положением, а лишь с моей квалификацией как кулинара. Вот тут-то я и нашел ключ к успеху. И будущее стало казаться мне чуточку слаще.

MOUSSE AU CHOCOLAT I

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС I

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Некоторые считают, что mousse au chocolat — что-то изысканное, хотя на самом деле это типичный повседневный французский десерт. Данный вариант я узнал от Марион Леви, которая живет в квартале Маре, но зимы обычно проводит, катаясь на лыжах в Мерибеле[133]. Однажды вечером, после долгих спусков по горным склонам, она приготовила этот невероятно простой mousse au chocolat, который, как мне кажется, только выиграет, если дополнить его рюмочкой шартреза[134] — подобно chocolat vert[135] (горячему шоколаду, в который добавляют местный ликер на травах).

Приготовив мусс по этому рецепту дома, я угостил им пару своих соседей, предупредив, что в состав входят сырые яйца. Они переглянулись, потом посмотрели на меня озадаченно и спросили: «А как еще можно готовить шоколадный мусс?» Если вы сомневаетесь в сырых яйцах, используйте пастеризованные, только убедитесь, что белки можно будет взбить.

Или переезжайте во Францию, где никто по этому поводу и не думает волноваться.

200 г горького или полусладкого шоколада, мелко нарубить

3 столовые ложки (45 мл) воды

2 столовые ложки (30 мл) ликера шартрез (или другого, по вкусу)

4 крупных яйца комнатной температуры, отделить желтки от белков

Щепотка крупной соли

1. В средней миске из нержавеющей стали, помещенной над кипящей водой, начните растапливать шоколад с водой и ликером, стараясь не нагревать слишком сильно. Когда шоколад полностью растворится, снимите миску с водяной бани и аккуратно перемешайте до однородности.

2. В чистой сухой миске взбейте яичные белки с солью до мягких пиков. Они должны быть однородными, не зернистыми.

3. Вмешайте в растопленный шоколад яичные желтки, затем вмешайте треть взбитых белков.

4. Вмешайте оставшиеся взбитые белки, очень аккуратно, стараясь, чтобы смесь оставалась как можно более воздушной. Накройте миску пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 3 часа. (Вы также можете разложить мусс по порционным рамекинам или бокалам перед охлаждением.)

ПОДАЧА: Вы можете подать mousse au chocolat со взбитыми сливками, но лично мне он нравится безо всяких дополнений. Я вообще считаю, что это блюдо, которым очень приятно делиться с друзьями и семьей, подавая его в одной большой форме. Также

мусс можно заморозить и подавать замороженным. Для удобства формирования из мусса шариков окунайте ложку для мороженого перед их формированием в очень горячую воду.

ХРАНЕНИЕ: Mousse au chocolat может храниться в холодильнике до пяти дней. Его также можно заморозить на срок до одного месяца.

ВАРИАНТЫ: Вы можете использовать для ароматизации мусса любой другой ваш любимый ликер, например, Гран Марнье, или ром, или арманьяк, а можете вообще опустить алкоголь, заменив шартрез кофе или просто водой.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС II

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Тем, кто беспокоится по поводу сырых яиц, я предлагаю альтернативный рецепт mousse au chocolat. Как и в предыдущем рецепте, вы можете заменить шартрез на другой алкоголь или кофе.

225 г горького или полусладкого шоколада, мелко нарубить

4 столовые ложки (60 г) сливочного масла, нарезать кубиками

3 столовые ложки (45 мл) ликера шартрез

$^1/_4$ стакана (60 мл) воды

$^3/_4$ стакана (180 мл) жирных сливок

1. В средней миске из нержавеющей стали, помещенной над кипящей водой, прогрейте шоколад с водой, маслом и ликером, помешивая, до однородности. Снимите с водяной бани.

2. В отдельной миске взбейте сливки до мягких пиков.

3. Вмешайте треть взбитых сливок в растопленный шоколад, затем вмешайте оставшиеся сливки. Накройте и уберите в холодильник минимум на 3 часа. (О подаче и хранении читайте в предыдущем рецепте.)

ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ (ШУКЕТЫ) С ШОКОЛАДОМ

ПРИМЕРНО НА 25 ШТУК

Когда выдается трудный день, мое спасение — chouquettes[136], которые продаются в пекарнях в маленьких бумажных пакетиках. Десять chouquettes на один пакетик — волшебное количество, потому что это именно столько, сколько мне требуется съесть, чтобы я почувствовал себя лучше.

Однажды я зашел в пекарню Aux Peches Normands в десятом округе[137] и обнаружил там chouquettes с добавлением в тесто шоколада, так что теперь я так же поступаю каждый раз, когда готовлю их дома. Единственная проблема, когда печешь их сам, это то, что съедаешь в итоге весь противень.

Секрет потрясающе красивых chouquettes — в жемчужном сахаре[138]. Большие, неправильной формы кусочки сахара придают

пирожным приятную хрустящую текстуру, делающую их неотразимыми как для взрослых, так и, без сомнения, для детей, которые часто получают их в придачу к купленному в пекарне к обеду свежему багету.

Отсаживать ровные шарики теста удобнее всего с помощью ложки для мороженого с выталкивателем, но также вы можете использовать две ложки или кондитерский мешок с большой круглой насадкой.

1 стакан (250 мл) воды

1/2 чайной ложки крупной соли

2 чайные ложки сахара

6 столовых ложек (90 г) сливочного масла, нарезать маленькими кусочками

1 стакан (135 г) пшеничной муки

4 крупных яйца комнатной температуры

1/2 стакана (85 г) капель полусладкого шоколада

1/2 стакана (60 г) жемчужного сахара (см. Примечание)

1. Поместите решетку в верхнюю часть духовки. Разогрейте духовку до 220 °C и выстелите противень пергаментом или силиконовым ковриком для выпечки.

2. В средней кастрюле разогрейте воду с солью, сахаром и сливочным маслом, помешивая, пока масло не растает, а вода дойдет до точки кипения. Снимите с огня и всыпьте сразу всю муку. Быстро вымешайте до однородности (тесто должно начать отставать от стенок кастрюли).

3. Дайте тесту остыть в течение 2 минут, время от времени помешивая, чтобы оно остывало быстрее; затем быстро вмешайте яйца, по одному зараз, чтобы тесто стало однородным и блестящим. Дайте полностью остыть до комнатной температуры, затем вмешайте шоколадные капли. Если тесто будет хотя бы чуть-чуть теплое, они могут растаять.

4. Отсадите на противень шарики теста, примерно по 2 столовые ложки, на достаточном расстоянии друг от друга.

5. Щедро посыпьте сверху и по бокам жемчужным сахаром и слегка прижмите его. Сахара должно быть по-настоящему много, и его действительно нужно прижать, иначе он осыплется при выпечке. Когда пирожные поднимутся, вы поймете, что не зря так старались.

6. Выпекайте chouquettes 35 минут, они должны хорошо подняться и стать золотистыми. Подавайте теплыми или комнатной температуры.

ХРАНЕНИЕ: Chouquettes лучше съесть в тот же день, когда их испекли. Тем не менее, когда они остынут, их можно убрать в подходящий для морозилки пакет с застежкой и заморозить на

срок до 1 месяца. Разморозьте при комнатной температуре и слегка прогрейте на противне при средней температуре духовки до хрустящей корочки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Жемчужный сахар — большие белые гранулы неправильной формы, размером примерно с маленькую горошину — можно заказать в интернете, также он часто продается в магазинах IKEA. Этот вид сахара активно используется в скандинавской кухне, так что можно поискать его там, где продаются продукты для нее. Или замените его самым крупнокристаллическим сахаром из всех, который вам удастся найти.

Что они говорят и что это значит

Когда они говорят «Non», это значит «Убеди меня».

Когда они говорят «Мы не принимаем возврат», это значит «Убеди меня».

Когда они говорят «Для этого нужен рецепт», это значит «Убеди меня».

Когда они говорят «В ресторане нет свободных мест», это значит «Убеди меня».

Когда они говорят «В ресторане нет свободных мест», это значит «В ресторане и так уже полно американцев».

Когда они говорят «У нас этого нет», это значит «У нас это есть, но не для вас».

Когда они наталкиваются на вас на улице и ничего при этом не говорят, это значит «Я парижанин, а ты — нет».

Когда они говорят «Вы не против, если я закурю?», это значит «Вы не возражаете, если я буду хмуриться и дуться следующие пять минут, если вы возражаете?».

Когда они говорят «У нас нет сдачи», это значит «Я хочу чаевые».

Когда они говорят «Вам объяснить?», это значит «Жду не дождусь, чтобы следующие пять минут рассказывать вам, что делать».

Когда они говорят «Я бы хотел попрактиковаться в английском», это значит «Я хочу, чтобы следующие двадцать минут ты чувствовал себя полным идиотом, пока я буду говорить

на совершенно безупречном английском».

Когда они говорят «На седьмом этаже», это значит «Прямо за углом от того места, где мы стоим».

Когда они говорят «Больше не осталось», это значит «Еще сколько угодно, но на складе, а мне лень туда идти».

Когда они говорят «Я не виноват», это значит «Я виноват, но ни за что не признаюсь».

Когда они говорят «Невозможно», это значит «Возможно, но не для вас».

Когда они говорят «Я социалист», это значит «Я не обязан подбирать какашки моей собаки».

Когда они говорят «Ваша посылка еще не прибыла», это значит «У меня вот-вот начнется перерыв. Вернитесь в понедельник и снова проведите сорок минут в очереди».

Когда они говорят «Жир — это же самое вкусное!», это значит «Мне еще нет сорока».

Когда они говорят «Французские сыры — лучшие в мире», это значит «У нас, вне всякого сомнения, самая великая культура».

Когда они говорят «Мы устали от американской культуры», это значит «Пожалуйста, не показывайте нам снова вагину Шэрон Стоун».

GATEAU A L'ABSINTHE

КЕКС С АБСЕНТОМ

НА ОДИН ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ КЕКС ДЛИНОЙ 23 СМ

Если вы составляете кулинарные рецепты, то знайте, что французы — лучшие в мире их тестировщики. Приготовив этот кекс впервые, я принес его Люку-Сантьяго Родригесу, управляющему крошечного магазинчика в Маре, где продается только абсент, Le Vert d'Absinthe, который, безусловно, один из самых необычных магазинов во всем Париже, а может и в мире.

Люк-Сантьяго относится к абсенту со всей серьезностью, а потому уже на следующий день в моем почтовом ящике появилось сообщение, где он писал, что абсент, который я использовал для кекса, не самый лучший и я должен попробовать другой из его ассортимента. Хотя сейчас абсент можно приобрести по всей Америке, я не буду вам рекомендовать какую-то конкретную марку. Но если вы будете в Париже, порекомендую: травянисто-зеленый Duplais, который он мне предложил, просто идеален. (Он насупился, когда я сказал ему, что собираюсь предложить читателям, у которых нет под рукой абсента, использовать анисовый ликер. Так что, если зайдете в тот магазинчик, не говорите Люку-Сантьяго об этом.)

Больше всего мне нравится этот кекс с добавлением молотых фисташек, придающих ему чудесный зеленый цвет, тот же, что у

la fee verte — зеленой феи, которую, по слухам, можно увидеть, если выпить слишком много абсента. Заменить их можно молотым миндалем или кукурузной крупой.

Кекс

3/4 чайной ложки семян аниса

11/4 стакана (175 г) пшеничной муки

1/2 стакана (55 г) молотых фисташек или миндаля, или % стакана (70 г) желтой кукурузной муки

2 чайные ложки разрыхлителя теста

1/4 чайной ложки соли

8 столовых ложек (120 г) сливочного масла комнатной температуры

1 стакан (200 г) сахара

2 крупных яйца комнатной температуры

1/4 стакана (60 мл) цельного молока

1/4 стакана (60 мл) абсента

Тертая цедра одного апельсина, лучше без воска

Глазурь с абсентом

3 столовые ложки (45 г) сахара

1/4 стакана (60 мл) абсента

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом продолговатую форму для кекса длиной 23 см, затем выстелите дно пергаментом.

2. Измельчите в ступке пестиком или в плотно закрытом пакете молотком семена аниса в тонкий порошок. Смешайте муку с молотыми фисташками (миндалем или кукурузной мукой), разрыхлителем, солью и молотым анисом.

3. В чаше стационарного миксера или вручную взбейте сливочное масло с сахаром в пышную светлую массу. Добавьте яйца, по одному зараз, каждый раз взбивая до однородности.

4. Смешайте молоко с абсентом и частью цедры.

5. Вмешайте половину сухих ингредиентов в масляную смесь, затем влейте молоко с абсентом.

6. Вручную вмешайте оставшиеся сухие ингредиенты до почти полной однородности (не вымешивайте слишком сильно). Выложите тесто в подготовленную форму, разровняйте и выпекайте 45–50 минут, пока зубочистка не будет выходить из центра кекса сухой.

7. Достаньте и остужайте в форме 30 минут.

8. Чтобы добавить глазурь с абсентом, с помощью зубочистки сделайте сверху кекса около 50 проколов. В маленькой миске слегка перемешайте сахар и абсент; вымешивать до растворения сахара не нужно. (На этом этапе также можно добавить немного цедры.)

9. Достаньте кекс из формы, удалите пергамент и выложите на решетку для остывания, установленную поверх противня.

10. Хорошо смажьте кекс сверху и по бокам глазурью с абсентом. Смазывайте слой за слоем, пока не кончится вся глазурь.

Если вы хотите найти в Париже местечко, где можно выпить абсента, на одной чаше весов будет роскошный отель Royal Fromentin, рядом с Sacre Coeur[139] [140] на Монмартре, где еще сравнительно недавно собирались художники, жаждавшие дешевой славы. Если вы ищете чего-то совершенно необычного, отправляйтесь в Cantada II, бар в готическом стиле с абсентом в меню. Но учтите, я вас предупредил: избегайте блюд cuisine medievale[X3i] — как только вы ее попробуете, сразу поймете, почему люди в Средние века жили не слишком долго.

Очереди — для других

В Париже существует лишь две причины, по которым вы можете пройти впереди всех, ожидающих в очереди:

1. Потому что вы стары, немощны или физически неполноценны, а потому не можете стоять в течение длительного периода времени.

2. Потому что вы не считаете, что вам стоит ждать в очереди за кем-то еще.

Помимо нашей способности выстраиваться в совершенно прямые очереди в любых ситуациях, требующих организованности, одна из самых привлекательных черт американцев состоит в способности к самоиронии и смеху над собственными слабостями.

Ведущие вечерних ток-шоу высмеивают события, знаменитостей, политиков и культуру в целом. Щадят немногих, зато все хохочут от души.

Это та культурная особенность, по которой я скучаю.

У французов тоже хорошее чувство юмора, что объясняет популярность здесь фильмов с Шэрон Стоун; но они, как правило, не на шутку обижаются, когда их критикуют иностранцы. И хотя они мастера жонглировать аргументами, иногда, когда попадают в ловушку, могут утверждать что-то настолько странное или нелогичное, например, что опасность пассивного курения — миф, или удаление кончиков стручков зеленой фасоли позволяет избавляться от содержащейся в ней радиации, что пути назад уже

нет. У меня было много яростных споров с местными жителями, пытающимися оправдать поведение своих друзей-парижан, но единственные вещи, которые они не в силах оправдать, это собачьи какашки на улицах и когда кто-то лезет без очереди.

Не касаясь собачьих какашек, я пытаюсь понять, почему парижане так фанатично пренебрегают правилами этикета, когда дело касается очередей. Мне говорили, что «это потому, что у нас латинская культура». Но я не видел каких-либо других доказательств латинской культуры в повседневной жизни Парижа, за исключением, пожалуй, какого-то босса, мочившегося на угол здания. И как вообще говорить о латинской культуре, если даже приличного размера буррито здесь днем с огнем не сыщешь?

Парижане всегда отчаянно куда-то спешат, но в особенности если при этом стоят за тобой в очереди. Они отчаянно хотят быть там, где, как считают, должны находиться по праву: перед тобой. Совершенно другая история, когда ты за ними, особенно когда подходит их очередь: сразу кажется, что в их распоряжении все время мира.

Проходить без очереди в Париже настолько распространенное явление, что для него есть даже специальное слово: resquillage, то есть «рискнуть». И поверьте, любой, кто влезает передо мной, безусловно рискует.

Хотя, живя много лет в Сан-Франциско, я видел много публичных проявлений близкого, физически интимного поведения, я тем не менее оказываюсь сбитым с толку, когда какой-то невидимый мне незнакомец прижимается ко мне сзади, мягко подталкивая вперед, пока я терпеливо жду, когда мне проштампуют корреспонденцию в La Poste. Или когда кто-то медленно подходит ко мне в супермаркете, уверенно вклиниваясь в свободные пять сантиметров пространства между моей тележкой и металлическим барьером.

О чем они думают вообще? Вряд ли парижанам так сложно держаться от меня подальше. Единственный способ проскользнуть рядом со мной в таких ситуациях, это превратиться в Эластомена[141]. И я уже не удивляюсь, когда вижу людей, пытающихся протиснуться в очереди, в разных странных позах в общественных местах. Но, признаться, если вышеупомянутый герой сумел бы протиснуться в описанных мною условиях в местном супермаркете Franprix, я был бы немало шокирован.

В оправдание парижан нужно сказать, что пять сантиметров пространства здесь эквивалентны пяти футам пространства в Америке. Если вы оставили впереди себя хоть малейшую щелку,

это воспринимается как оправдание для того, чтобы в нее скользнуть. Так что если вы не стоите, прикасаясь гениталиями к заду впередистоящего, это все равно что выставить знак: «Пожалуйста, встаньте передо мной».

Есть забавная серия телевизионных рекламных роликов, созданных для газеты Le Parisien[142], в которых парижане показаны с их худших сторон. (Их определенно стоит поискать на сайтах с видео по запросу «le parisien publicite»). В одном из них вы можете услышать звук застегивающейся молнии, доносящийся из-за одного из парижских автоматических уличных туалетов. Через мгновение появляется хорошо одетый мужчина и шагает над ручейком, который только что создал и который, подмочив дно сумки для покупок, собирается в лужицу мочи у ног женщины. Он проходит рядом с ней и ее корзиной, делает ей приветственный знак и спокойно пересекает улицу, совершенно не чувствуя себя виноватым.

В другом ролике два заплутавших японских туриста переворачивают карту в поисках Эйфелевой башни. Некий парижанин объясняет им, что нужно вернуться по улице туда, откуда они пришли. Они благодарят его, усиленно кланяясь и кивая, и отправляются в обратный путь. Когда они поворачиваются и уходят, сердобольный парень заворачивает за угол и перед ним нависает огромная Эйфелева башня.

Но мой любимый сюжет, где дело происходит в супермаркете. Маленькая старушка, шаркая, идет по проходу между стеллажами, сжимая небольшую бутылочку воды, и подходит к кассе. Как только она собирается положить свою скромную покупку на ленту, ее оттесняет спешащая и раздраженная женщина с неискренним подобием улыбки (так по-парижски, браво актрисе, сумевшей столь хорошо это передать!) перед тем, как вывалить на ленту содержимое перегруженной тележки.

Когда вы думаете, что уже все закончилось, и la grand-mere[1'1] собирается наконец поставить на ленту свою бутылочку, женщина отстраняет ее, пропуская вперед своего мужа с очередной переполненной покупками тележкой. Заголовком всех роликов был слоган: «Le Parisien: il vaut mieux l’avoir en journal» или «Парижанин: пусть лучше остается в газете!» Одно очко в пользу парижского чувства юмора.

«О, так вы стоите?» — не раз спрашивал меня кто-то, пытавшийся, к моему явному неудовольствию, вклиниться передо мной. «Да нет, — следовало бы мне ответить. — Я просто стою тут в супермаркете с тележкой, полной товаров, у кассы, просто потому что мне сегодня совершенно нечем больше заняться».

Одна dame[143] [144] [145], вставшая передо мной в переполненной Ladurée[1<9] на Елисейских Полях, когда я подал голос, повернулась ко мне и воскликнула: «Здесь что, действительно очередь?»

Чтобы ответить на ее вопрос, я указал на десять человек, стоящих в цепочку передо мной, и на двадцать человек сзади. Не знаю, чем ее определение термина «очередь» отличается от моего, но я дал ей время обдумать его, пока она шла в конец этой самой очереди.

Многие экспаты придумывают определенные методы, чтобы избежать прижимающихся сзади или пытающихся вклиниться спереди незнакомцев. Самый популярный — носить небольшой рюкзак.

К сожалению, лично для меня он попадает в ту же категорию, что и отвратительные поясные сумки, так что я использую другое оружие для защиты личной территории — то, что использовать легче всего, мою корзину для покупок.

Она шире, чем я, и с вращающейся ручкой, которую я могу опустить под любым углом, чтобы блокировать каждого, кто опасно приблизился. Идя по людному рынку, я держу ее перед собой, и она, подобно носу линкора, расчищает мне путь. Правда, это не всегда работает, потому что парижане не любят уступать дорогу никому и ничему. Поэтому иногда я прячу свою корзину сзади, чтобы переместить ее вперед в самый последний момент; элемент неожиданности не дает им времени спланировать контрнаступление, и, увидев впереди просвет, я прорываюсь в нужном направлении. Хотя лучше всего корзина проявляет себя в очереди, становясь подвижной баррикадой, которой я могу манипулировать и выставлять на позиции, удерживая даже самых пронырливых resquillage на расстоянии.

Если вы не смельчак или ваш французский не идеален, лучше спрятать свой гнев. Как-то одна женщина внезапно вклинилась передо мной в очередь в Tati, одном из сети дешевых универмагов. Когда она отказалась сдвинуться с места, я пробормотал «salope», слово, означающее технически то же самое, что американцы используют для названия собаки женского пола и эквивалентное французскому слову на букву «с». И тут же заплатил сполна за свое несовершенное знание французского. Она набросилась на меня, ругаясь так громко, что, кажется, все присутствующие повернулись в нашу сторону, чтобы выяснить, что происходит. И, конечно, я узнал несколько новых и не слишком приятных слов в тот день.

Юмор я тоже не рекомендую, французы его, по всей видимости, не понимают.

Однажды я обернулся и сказал французу un certain dge[146]° (на самом деле он мне в дедушки годился), который энергично толкал меня сзади, «Pardon?[141] Не думаете ли вы, что сначала должны угостить меня коктейлем?»

Зря старался, он лишь безучастно взглянул в ответ. А может, он был просто слишком беден, чтобы потратиться на выпивку.

Еще веселее, когда люди начинают активно толкать меня сзади, именно так, как им больше всего нравится. Я медленно начинаю отклоняться вперед… делаю небольшой шаг… замираю на мгновение. а потом резко возвращаюсь в исходную точку. Нет более приятного звука, чем гомон людей, сложившихся за мной, подобно мехам гармошки. Сходите в Лувр или на Эйфелеву башню — там это получается особенно хорошо!

Так как тележки на колесиках в магазинах — любимое оружие кажущихся такими хрупкими старых леди (но когда вы попадаетесь у них на пути, понимаете, что не такие уж они и хрупкие), у парижан развился инстинктивный страх перед le chariot de marche[44]-. Я взял эту технику на вооружение и использую ее как демаркационную линию между собой и другими. Если они хотят ее пересечь, рискуют получить ощутимый удар колесиком по ноге, сопровождающийся очень искренним: «Oh! Excusez-moi!»[147] [148] [149] Но у меня хотя бы хватает вежливости, чтобы извиниться: старые леди бульдозером проехали бы по слепому безногому инвалиду, попадись он на их пути.

* * *

Прожив здесь некоторое время, я уже не видел причин, почему мне приходится ждать в очереди за кем-то еще. И я решил поучиться у Ромена, который в этом деле профи. Наблюдал за ним в деле, когда он скользил между людьми в очереди, терпеливо ожидающими свой лук или камамбер, и вскоре сам присоединился к рядам les resquilliers[150]. Теперь я владею искусством вклиниваться в очередь, не заботясь об окружающих. Представляете себе, сколько времени я сэкономил? Так что теперь, со всем этим свободным временем, ничто не помешает мне делиться советами с вами.

Прежде всего вы должны точно знать, что хотите купить. Когда вы вклиниваетесь перед кем-то, времени на раздумья нет. Если вы сомневаетесь или задаете вопросы, миссия провалена.

Очень помогает личное знакомство с продавцом. Но будьте готовы к тому, что, будучи французом, он захочет перемолвиться с вами парой словечек. Обычно это «Qa va?», что можно перевести как «Привет» или «Как дела?». Хуже всего, если он задаст вам вопрос, требующий осмысленного ответа, например, «То

мороженое, которым ты нас угощал на прошлой неделе, такое вкусное. Как ты его приготовил?» или «Можешь убрать свою корзину, она мешает покупателям?»

Неважно, знакомы вы с продавцом или нет, обязательно смотрите прямо на него и ни на кого другого. Только продавец. Если посмотрите на других, например, на ту тетку, что нацелилась на последний пучок редиски, а вы его от нее загородили, может разразиться международный инцидент.

Имейте наготове правильную сумму без сдачи. Если вы пришли за кочанчиком салата и даете продавцу купюру в пятьдесят евро, можете застрять надолго и провести несколько неприятных минут под разъяренными взглядами очереди, пока он перебирает банкноты и выуживает по карманам монеты. Вы должны быстро подойти и так же быстро ретироваться, пока люди в очереди не осознали, что их обвели вокруг пальца.

Но самое главное — это 1'attitude[151]. Ни минуты не сомневайтесь, что вы не принадлежите к тому кругу людей, что стоят в очереди. Я имею в виду, что они вообще о себе возомнили? Откуда им знать, что у вас есть вещи поважнее, чем стоять за ними в очередях?

Итак, вы приехали в Париж и готовы терпеливо ждать в очередях — это ваш выбор. Но если увидите человека, ловко прокладывающего себе дорогу в толпе покупателей на рынке с помощью плетеной корзины, в руке у которого уже звенит кошелек с деньгами, не говорите, что я вас не предупреждал. Если только не предпочитаете, чтобы я прижимался к вам сзади и толкал вперед. И даже не ждите, что я сначала куплю вам коктейль.

TRAVERS DE PORC

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ

НА 6 ПОРЦИЙ

Во Франции travers de porc (свиные ребрышки) на рынках отнюдь не редкость, но если встретите их в меню ресторана, скорее всего, они будут поджарены не на гриле или барбекю, как мы их обычно готовим в Америке. Не думаю вообще, что здесь в ресторанах водится барбекю, но если вдруг кто знает такое местечко, дайте мне знать, хорошо?

В первый день моего обучения в школе Ленотр, много лет назад, когда мы зашли поесть в кафетерий, другой студент, датчанин, спросил: «Ты ведь польешь все кетчупом, как всегда делают американцы?»

Я саркастически заметил, что, в отличие от его страны, Америка — большая и разная и мы не едим все одно и то же.

У американцев действительно репутация фанатов кетчупа,

хотя, кажется, французам он тоже весьма по душе. И сейчас во французских (возможно, и датских) супермаркетах повсеместно можно видеть большие пластиковые бутылки с Old Glory[152], развевающимся на заднем плане.

Сам я не такой уж большой любитель кетчупа, но именно он придает запеченным в моей духовке ребрышкам чудесный, почти домашний вкус. Ребрышки, возможно, единственный продукт, который парижане едят руками. Ха, я даже видел одного облизывающего пальцы, когда он думал, что его никто не видит!

$^2/_3$ стакана (160 мл) соевого соуса (обычного или с пониженным содержанием соли)

$^1/_3$ стакана (80 мл) кетчупа

8 зубчиков чеснока, очистить и измельчить

3 см свежего корня имбиря, очистить и измельчить

2 чайные ложки молотого перца чили или азиатской пасты чили

2 столовые ложки темной патоки

2 столовые ложки темного рома

$^1/_2$ стакана (125 мл) апельсинового сока

2 чайные ложки дижонской горчицы

Свежемолотый черный перец

2 кг свиных ребрышек, удалить лишний жир, нарезать на кусочки длиной 15 см

1. Разогрейте духовку до 160 °C.

2. В большой форме для запекания смешайте соевый соус, кетчуп, чеснок, имбирь, перец чили, патоку, ром, апельсиновый сок, горчицу и перец.

3. Выложите в форму ребрышки и обильно намажьте их со всех сторон маринадом. Накройте и запекайте 2 часа. В процессе запекания несколько раз переверните ребрышки.

4. Снимите крышку или фольгу и запекайте, переворачивая раз в 15 минут, еще 1 или 1 $^1/2$ часа, пока соус не загустеет, а мясо будет легко отставать от кости. Точное время зависит от того, как скоро выпарится жидкость и насколько жирные ребрышки.

ПОДАЧА: Разрежьте по кости на отдельные ребрышки и подавайте.

ХРАНЕНИЕ: Свиные ребрышки хороши и на следующий день. Нарежьте их на отдельные ребрышки, выложите в форму, дно которой слегка покрыто жидкостью, и прогрейте под крышкой.

ВАРИАНТЫ: Свободно экспериментируйте с приправами. Добавьте горсть рубленого свежего имбиря или щедрую щепотку молотого душистого перца, или замените апельсиновый сок розовым вином или пивом.

8АЕАБЕ БЕ CHOUX AUX CACAHUETES

САЛАТ СЛОУ С АРАХИСОМ

НА 6 ПОРЦИЙ

Арахис — популярная закуска во всех кафе Парижа, но вот арахисовую пасту в основном можно найти лишь на домашней кухне у американцев. Тем не менее она также нравится африканцам и индийцам, поэтому я покупаю заветные банки рядом с бульваром Ля Шапель, в оживленном индийском квартале за Gare du Nord[141].

Не поддавайтесь искушению использовать нежную пекинскую или савойскую капусту — они обе быстро вянут и дают сок при добавлении арахисовой заправки. Я выбираю смесь плотной белокочанной и краснокочанной капусты, которую шинкую как можно тоньше. Смешивайте салат с заправкой непосредственно перед самой подачей — тогда капуста останется хрустящей, хотя сам соус можно приготовить заранее за несколько часов.

1/4 стакана (65 г) однородной арахисовой пасты

1 зубчик чеснока, очистить и измельчить

2 столовые ложки жидкого арахисового или растительного масла

3 столовые ложки свежевыжатого сока лимона или лайма, или больше, по вкусу

1 столовая ложка соевого соуса

1 столовая ложка воды

1/2 стакана (65 г) жареного несоленого арахиса

1 маленький пучок редиски, удалить ботву и мелко нарезать
153

1 морковь, очистить и натереть на крупной терке

1/2 пучка петрушки, кинзы или шнитт-лука, мелко нарубить

6 стаканов (500 г) тонко нашинкованной белокочанной или краснокочанной капусты

Крупная соль

1. В большой миске смешайте арахисовую пасту, чеснок, растительное масло, лимонный сок, соевый соус и воду.

2. Положите в миску с заправкой арахис, редис, морковь, петрушку и капусту. Хорошо перемешайте, чтобы заправка распределилась равномерно. Попробуйте и при необходимости досолите или добавьте больше лимонного сока, если нужно.

ВАРИАНТЫ: Замените арахис жареным миндалем или кешью, или возьмите вместо 1 столовой ложки жидкого арахисового масла темное кунжутное, добавив в салат столовую ложку обжаренного кунжута.

Горячий шоколад, за который можно умереть

Если вы один из тех, кто приезжает в Париж, истекая слюной при мысли о чашке сладкого и насыщенного горячего шоколада, который подают в кафе по всему городу, то вы не один такой.

У многих побывавших в Париже взгляд затуманивается и становится мечтательным, когда они вспоминают густой, исходящий паром chocolat chaud[1]*, льющийся красивой толстой струйкой, когда его наливают в очаровательные беленькие чашки в таких местах, как Angelina или Cafe de Flore, где его подают с помпой и разыгрывая целую церемонию.

Я? Да я и глоток не осилю.

Вам нужно будет плотно закрыть мне рот и массировать горло, чтобы заставить проглотить эту жуткую вещь — как будто вы заставляете собаку глотать таблетку. Склеивающая горло плотная субстанция проваливается в мой желудок и отказывается сдвинуться с места на весь оставшийся день. Нет уж, увольте.

Серьезно, если бы мне за каждый вопрос о том, где в Париже можно выпить «самый лучший» горячий шоколад, давали по шоколадной монетке, я бы мог построить из них Триумфальную арку. А еще я понял, что нужно держаться подальше от вопросов, подобных тому, что задал один из читателей моего блога: «Какой из парижских магазинов шоколада самый лучший?» Потому что я ответил, что не могу назвать какой-то один «самым лучшим».

Сообщение было опубликовано на всеобщее обозрение с комментарием, что я сноб, потому что не удосужился дать точный ответ.

Но как я мог? Это все равно что прийти в винный магазин и спросить продавца «Какое вино тут у вас самое лучшее?»

Каждый магазин шоколада в Париже уникален, поэтому я никогда не назову какой-то один «самым лучшим». Я думаю о них, как о детях, у

[148] Горячий шоколад. каждого из которых свои милые причуды. Тем не менее мы, американцы, любим сравнивать, а еще больше любим превосходную степенью.

Весь мир задается вопросом, почему Америка никак не перейдет на метрическую систему, а это потому, что «О, мой бог, на улице почти 37 градусов!» звучит как-то хиленько, когда мы можем воскликнуть, задыхаясь, «О, мой бог! На улице почти 100 градусов!» И не заставляйте нас вспоминать про этот глупый «индекс охлаждения ветром»[154], а то наслушаетесь еще больше превосходных степеней.

* * *

Как вообще здесь возник весь этот сумасшедший ажиотаж вокруг горячего шоколада? Большинство сходится во мнении, что виной всему испанка Анна Австрийская, вышедшая замуж за француза Людовика XIII и привезшая во Францию как часть своего приданого ароматные какао-бобы. В то время не было высокотехнологичного оборудования для измельчения и прессования шоколада в гладкие плитки, поэтому какао-бобы мололи, обжаривали и варили горячий шоколад, настолько редкий и дорогой напиток, что позволить себе роскошь его пить могла только элита.

Члены французской королевской семьи жили на широкую ногу, а потому стали продавать шоколад жаждущим массам, и вскоре он стал практически общедоступным. Маркиз да Сад использовал горячий шоколад, чтобы маскировать яд, мадам де Помпадур пила его, чтобы не отставать от гиперактивного либидо Людовика XV (рецепт можете найти на веб-сайте Chateau de Versailles[155], если интересно), похотливая мадам Дюбарри заставляла своих любовников пить напиток, чтобы не отставать от нее в постели.

Не все приняли этот волшебный эликсир, и хотя мадам де Севинье[156] была в восторге от «нормализующего» действия шоколада на ее пищеварительную систему, она предупреждала, что чрезмерное его употребление может привести к побочным реакциям: писала дочери о том, что другая парижанка, маркиза де Коэтлогон, выпила столько шоколада, что родила ребенка,

который был «таким же черным, как дьявол».

Четыре века спустя вы можете найти свидетельства прошлого в Debauve&Gallet, бывшей аптеке, которая стала отдельным (и возмутительно дорогим) шоколадным магазином, продолжающим продавать chocolat de sante — шоколад для здоровья. Исследования продолжаются и по сей день, появляются новые доказательства того, что есть и пить шоколад действительно полезно, но большинство тех, кто заказывает горячий шоколад в Париже, пекутся вовсе не о своем здоровье. И, судя по тому, что я вижу вокруг, с их либидо все в полном порядке.

* * *

В наши дни в городе нет недостатка в местах, где можно себя побаловать, и практически в каждом кафе вас угостят чашкой le chocolat chaud. Но в большинстве случаев покупатель должен помнить: часто это всего лишь порошок, который насыпают из пакетика и разводят кипятком. Если вы не в специализированном кафе-шоколаднице, ищите в меню или на доске с написанной от руки рекламой слова a la ancienne[157], означающие, что шоколад здесь готовят традиционным способом. Однако и это не гарантирует satisfait[158] [159] на все сто процентов; мне подавали несколько «старомодных» кружек, где по-настоящему старыми были только сами кружки.

Однажды я зашел перекусить в одно из своих любимых местечек в Париже. Внутри оно чем-то напоминает американские кафе, хотя и без длинной барной стойки и бездонных кружек с напитками. Как и в американских заведениях, по залу ходят официантки, одетые в униформу, — деятельные, слегка небрежные и приятные в общении. Глядя на их мускулистые торсы и руки, я бы с ними не связывался.

В тот день случился один из самых приятных моментов в жизни. Было довольно холодно, и поэтому я, как большинство парижан, завернулся в шарф, артистически завязав на пару узлов вокруг шеи. Не в силах унять дрожь от холода, я заказал un petit chocolat chaud14 Когда официантка поставила передо мной неуклюжую маленькую чашку, я оказался в облачке пара, поднимавшегося с поверхности, заглянул в темное варево внутри и осторожно поднес чашку к губам.

Моему мозгу потребовалось мгновение, чтобы обработать то, что только что произошло: все, что я когда-либо думал о горячем шоколаде, внезапно изменилось, было помещено в значок корзины в уголке моего мозга и удалено навсегда.

Это был просто самый лучший горячий шоколад, который я когда-либо пробовал, и единственный, в который я действительно безумно влюбился.

Каждый день в Patisserie Viennoise[160] этот необыкновенный горячий шоколад варят в подземной кухне в гигантском котле, затем переливают в массивный сосуд и целый день отмеряют одну из двух возможных порций: petit или grand[161]. Как по мне, petit — абсолютно правильный объем насыщенного шоколадного напитка. Оглядевшись вокруг, впрочем, я понимаю, что нахожусь в абсолютном меньшинстве, потому что, кажется, ни у кого не возникает проблем с опустошением больших кружек, увенчанных совершенно невероятным количеством взбитых сливок, опасно нависающих над их краями.

Не ожидайте найти здесь что-нибудь позолоченное или поданное на изящных маленьких салфеточках. Две комнаты, темные и немного потрепанные, с фотокопиями на стенах, с потертостями на кофейно-коричневых деревянных панелях. Но вкуснейший chocolat chaud стоит всего пару евро, так что вы не испытаете шока, когда вам принесут счет в итоге. И если вам абсолютно необходима салфеточка под вашей чашкой, просто принесите ее с собой из дома.

Так где же находится Patisserie Viennoise?

Чтобы добраться до заведения, вам нужно отважиться пойти на самую опасную улицу в Париже: la rue de I'Ecole de Medecine (что, к счастью, означает, что поблизости есть медицинская школа), в Пятом округе.

Если бы не удивительный горячий шоколад, я бы советовал полностью избегать этой улицы, потому что проезжающие по очень узкому переулку автобусы чудом не давят ноги пешеходов, идущих по таким узким тротуарам, что если не вовремя повернуть голову, можно почувствовать, как автобус почти касается вашей щеки, проносясь мимо. Из любви к венским штруделям и другой восхитительной выпечке я бегу по злосчастному переулку со всех ног и заскакиваю в дверь, подгоняемый гудком автобуса номер 86, который так и норовит меня настичь.

Но когда вы наконец в безопасности и вошли внутрь Patisserie Viennoise, снимите пальто и садитесь на любое свободное место. Если придете в обеденное время, закажите что-нибудь поесть. Вам просто не позволят сидеть с одним лишь chocolat chaud под суровыми взглядами парижан, которые ждут своей очереди поесть, пока вы потягиваете свой напиток. Еще можно занять свободное место у нескольких квадратных сантиметров того, что они называют стойкой, если пришли в обеденное время, и именно там обычно вы можете найти меня, даже если есть свободные столики. Оттуда открывается лучший вид на официанток в действии, а наблюдать за ними — одно из моих любимых

развлечений в Париже. Но когда они заворачивают за угол с подносами, полными шатающихся чашек и блюдец, держитесь от них подальше; они собьют вас с той же решительностью, что и автобус номер 86 снаружи.

Если не хотите, чтобы ваш напиток был увенчан огромной порцией взбитых сливок, не заказывайте горячий шоколад Viennois[151]. Здесь существует правило, согласно которому его дополняют таким количеством взбитых сливок, что их высота превышает высоту самой чашки. Считайте, что вам повезло, если к моменту, когда она окажется перед вами, эта шапка сливок не стечет по краю чашки и не превратится в лужу на дне блюдца. Я пурист, а потому всегда прошу принести шоколад sans Chantilly[162] [163] [164]. И когда я это говорю, всегда вижу, как официантка разочарованно хмурится.

И, как пуристу, мне нравится по-настоящему горький шоколад. Для человека, который еще не нашел шоколад, который был бы для него слишком горьким, этот горячий шоколад — мое Ватерлоо. После того как отпил пару глотков, я передергиваюсь и начинаю быстро разворачивать один из кубиков сахара, которые громоздятся рядом, и, как говорят французы, fais un canard[19]; то есть опускаю его в горькую жидкость, подобно уточке, и он там тонет.

Однажды, пытаясь выведать рецепт, я спросил, используют ли они несладкий шоколад, и официантка за стойкой ответила «Non», а еще уточнила, что и какао-порошок они не добавляют. Полностью секрет она не раскрыла, но сказала, что варят его какое-то время на плите, что продемонстрировала, описывая правой рукой большие круги, — настолько большие, что я понял: у меня нет настолько огромной кастрюли. (И таких мускулов как у нее.) И все; она просто улыбнулась и вернулась к своей работе.

Добравшись до дна своей чашки, я, совершенно насытившийся, направляюсь к выходу, уже не дрожа, готовый к любым, самым жестоким шуткам парижской зимней погоды. Согретый снаружи и изнутри, надеваю свою куртку, накручиваю шарф вокруг шеи, бросаю несколько монет в блюдце у кассы и ухожу. Сразу за дверью я предусмотрительно делаю резкий поворот на девяносто градусов, потому что не хочу преждевременно встретиться с Создателем. (Или с тем, кто создал мой горячий шоколад, хотя на самом деле я хотел бы встретиться с ним, чтобы получить ответы на мучающие меня вопросы о его рецепте.)

Задумавшись об этом, я не считаю, что исходящая паром кружка отличного chocolat chaud, приготовленного именно так, как мне нравится, была бы таким уж плохим последним ужином.

И, возможно, впредь я даже разрешу добавлять в мою чашку взбитые сливки, раз они на этом так настаивают: если я умру, то, по крайней мере, совершенно счастливым человеком. И тогда я смогу совершенно честно заявить, что наконец-то нашел самый лучший горячий шоколад в Париже: тот, за который можно умереть.

LE CHOCOLAT CHAUD

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Если вы не побываете в Patisserie Viennoise, не попробуете не только самый сказочный горячий шоколад в Париже, но еще и широчайший ассортимент венских десертов, таких как торт «Захер» с абрикосовой начинкой и зеркальной шоколадной глазурью, слоистые кусочки штруделя со щедрой порцией яблочно-коричной начинки или ломтики вкуснейшего несладкого тирольского хлеба с добавлением бекона. И, возможно, не услышите близкий звоночек надвигающейся смерти от обжорства.

К счастью, мою безопасную версию парижского горячего шоколада легко сделать дома, и вы можете использовать как обычное, так и обезжиренное молоко. Но берите для него только первоклассный шоколад. Поскольку в рецепте мало ингредиентов, качество шоколада действительно имеет важнейшее значение.

2 стакана 500 (мл) цельного или маложирного молока

140 г полусладкого или горько-сладкого шоколада, мелко нарубить

Щепотка крупной соли

1. В средней кастрюле прогрейте молоко, шоколад и соль до момента закипания. (Внимательно следите, чтобы не пропустить тот момент.)

2. Сразу убавьте огонь до минимального и варите, часто перемешивая, 3 минуты. Если вам нравится более густая консистенция, варите на 1 или 2 минуты дольше.

ПОДАЧА: Разлейте в чашки и подавайте nature[165] или с большой шапкой взбитых до мягких пиков сливок сверху. Можно добавить сахар по вкусу.

ХРАНЕНИЕ: Le chocolate chaud можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до пяти дней. Перед подачей прогрейте его на слабом огне в кастрюле или микроволновке.

Рыба, которую достали из воды

Я боюсь рыбу. До ужаса.

Даже у мертвой эти немигающие, блестящие, остекленевшие глаза, которые вроде бы смотрят вдаль, но при этом всегда и на меня тоже. Когда я вижу эти скользкие тушки, как они лежат в ряд, мне кажется, что они сейчас чудесным образом воскреснут и набросятся.

По неизвестным причинам я не боюсь змей, пауков, аллигаторов, ящериц или моллюсков, если уж на то пошло. Мертвых или живых. Но что действительно пугает меня даже больше, чем покрытая чешуей рыба, это меняющие форму, изворотливые и мерзкие существа — кальмары.

Этот страх глубоко укоренился с того времени, как моя сестра бегала за мной вокруг дома, когда мне было шесть лет, с брошюрой Marineland[166], раскрыв ее на развороте, где гигантский осьминог обвивал своими щупальцами какой-то невинный камень. Я был уверен, что под кроватью-то она меня никогда не найдет. Но она нашла и бросила передо мной эту ужасную брошюру, широко открыв на страшном развороте. Это была травма, от которой мне не удалось избавиться и по сей день.

Сорок лет спустя меня все еще преследуют эти злобные головоногие, и я думаю, что они заслуживают смерти в горячем масле — только сначала их нужно запанировать, — а потом утопления в пряном соусе. Это именно та судьба, которую заслуживают подобные жалкие и уродливые существа.

Можете представить мою реакцию во время первой недели работы в Chez Panisse (я выбивался из сил, чтобы зарекомендовать себя с лучшей стороны), когда огромную пластиковую ванну наполнили доверху отвратительными мерзкими кальмарами — предполагалось, что я должен был их очистить.

Хотя шла всего первая неделя моего испытательного двухнедельного срока, я не мог притронуться к ним ни при каких обстоятельствах. Вообразите свой самый страшный ночной кошмар — вот что я чувствовал. В панике я убежал в туалет и ждал там достаточно долго, чтобы задание передали кому-то еще. К счастью, позже меня перевели в кондитерский цех, где не было никаких щупалец, и я сорвался с крючка. Или я так думал.

На рынках в Париже, где poissonnieres[12] с гордостью демонстрируют свой ежедневный улов даров моря на насыпях из крошеного льда, я пугаюсь, но одновременно меня всякий раз странно влечет к этим скользким маленьким дьяволам, лежащим холодной влажной кучей, когда я прохожу мимо. Я чувствую какое-то глубокое удовлетворение, зная, что они ждут возмездия за весь тот психологический вред, который причинили мне много лет назад. (Сестру я как-то умудрился простить.) Зная, что они мертвы, тем не менее я чувствую некое странное напряжение, заглядывая в эту спутанную груду щупалец, почти желая дотронуться, чтобы узнать, каково это.

Забавно, как часто нас очаровывает то, чего мы больше всего боимся. Кто не смотрел вниз с гигантского небоскреба или моста, думая, каким было бы падение с них? Или каково было бы прийти на местный рыбный рынок и предложить этим симпатичным и дружелюбным парням целый день потрошить вместе с ними рыбу?

Одно из моих любимых мест для покупки рыбы называется Peche Paris[16], это на рынке Алигр. Ярко освещенные, чтобы вы могли все внимательно рассмотреть, морепродукты проходят самую тщательную проверку на свежесть. Голубые открытые прилавки полны всего того, что добыли рыбаки: мандариново-оранжевые куски лосося, колючая, с полосой через глаз, rascasse[167] [168] [169], серебристые маленькие сардины, темно-красное филе thon[170] и тонкая французская камбала, такая же плоская и гибкая, как перчатка Hermes[171] из телячьей кожи.

Когда я писал книгу о замороженных десертах, моя морозилка быстро переполнилась, и мне нужно было как-то избавляться сразу от нескольких порций мороженого, чтобы освободить место для новых партий, ожидающих отправки в мороженицу. Я верно рассудил, что в Peche Paris достаточно места в морозильнике, а молодые ребята, работающие там, с их

по-французски тонкими талиями, могут позволить себе гораздо больше мороженого, чем истинный американец, глупо растративший подростковую стройность своей талии на шоколад. Когда ребята видели, что я пришел, они бросали все и спешили поприветствовать меня, в нетерпении узнать, мороженое с какими вкусами я принес им на сей раз.

Я верю в то, что мое решение переехать жить за границу — путь к новым приключениям, ведь я открыт для них. Так что однажды, разговаривая с ребятами, торговавшими рыбой, я спросил, не могу ли поработать вместе с ними. Конечно, они просто остолбенели. Я имею в виду, кто в здравом уме захочет обрабатывать эту ледяную скользкую рыбу целый день, а потом возвращаться домой промокшим и воняющим рыбой, с липкими руками и всей этой чешуей, застрявшей в волосах и ресницах? Помимо того факта, что я окажусь в опасно близком соседстве с кальмарами, меня еще больше пугало то, что на работу нужно было явиться в среду в 5:30 утра. И уж поверьте, страшнее меня в 5:30 утра ничего нет. Огромный осьминог нервно курит в стороне. Каждый, кто когда-либо работал со мной, может засвидетельствовать, что утром я совершенно невыносим. Проснувшись в полной темноте морозным зимним утром, я потащился на рынок Алигр. Чем больше я думал об обработке мертвой рыбы, тем менее привлекательной мне казалась эта идея. Но так как я попросил и они ответили согласием, отступать было слишком поздно.

В первый же день я умудрился опоздать на две минуты. О французах, может быть, и думают, что им наплевать на такие вещи, как пунктуальность, но когда речь идет о работе, такая репутация не всегда заслуженна. «Рыбные» ребята уже все были на месте и под резким слепящим светом кидали крошеный лед лопатами, откручивали рыбе головы или вырывали их кровавые кишки.

Мы осмотрели батарею высоких резиновых сапог, чтобы найти подходящую пару, я их надел, и кто-то протянул мне толстый синий, до пола, резиновый фартук. Полностью водонепроницаемый, я поднимал и выкладывал всех этих толстых карпов и скользких угрюмых угрей и вскоре понял, что такое обмундирование здесь просто необходимо.

Проработав в ресторанах почти полжизни, я понял, что нужны три вещи, чтобы выжить в любых условиях сервиса, связанного с кулинарией. Первая — никогда не врать о своем опыте или уровне навыков. Нет смысла хвастаться тем, что вы не можете. Ведь вам сразу это поручат, и гораздо лучше продемонстрировать, что вы горите желанием учиться, чем

преувеличивать свои умения.

Во-вторых, вам нужно знать, как двигаться на кухне. Так я получил свою первую работу в колледже. У меня не было опыта, но шеф-повар сказал, что я знаю, как двигаться. И меня наняли.

И, наконец, у вас должно быть желание делать что угодно. Не знаю даже, сколько стажеров, которых я обучал, закатывали глаза, когда я просил их выжать сок из партии лимонов или удалить косточки у целой корзины вишни. Как будто я просил их вылизать языком подошвы своих ботинок. В Chez Panisse даже Элис и шеф-повара выносят мусор, и в кухне ресторана, если вы считаете себя недостойным какой-либо работы (кроме очистки кальмаров, конечно), вы не станете частью команды.

Начав работать на рыбном рынке, я вспомнил, что новую работу не искал уже лет двадцать. Работая дома, я позабыл это чувство неадекватности — мне нужно было зарекомендовать себя с лучшей стороны. Так что я действовал осторожно, потому что нет ничего хуже, чем сильно облажаться в самый первый день, ведь это заставляет чувствовать себя просто ужасно.

Первое задание, которое мне поручили, — обработка дорады; для чего требовалось использовать зубчатый металлический скребок, чтобы снять чешую с каждой пухленькой рыбины, потом отрезать ножницами голову, взрезать живот и вытащить руками сырую массу сочащихся кровью внутренностей. Если не думать о том, что вы делаете, все нормально: вы просто чистите, режете и вынимаете. Если вы останавливаетесь и думаете об этом, вы впадаете в ступор. Особенно в 6:03 утра.

Мастерство человека, разделывающего рыбу, несравнимо с делом мясника. Вы не кромсаете и не рубите ее. Каждое филе должно быть вырезано очень аккуратно и точно. Никто не захочет, придя домой и развернув пакет, обнаружить там нечто, будто отвоеванное в схватке, подобной перетягиванию каната, у кошки.

Закончив чистить маленькую рыбу, я получил повышение: мне поручили крупную рыбу, вывалив ее передо мной так, что я еще раз оценил сочетание моих водонепроницаемых фартука и сапог. Один на один с целым лососем, выглядящим как жертва серийного убийцы со склонностью к рыбе, плывущей против течения, я справился на удивление неплохо. Слабым местом была только низкая скорость, чего и следовало ожидать, когда делаешь что-то новое и незнакомое.

И эта рыба была тем еще хитрым подарочком: в отличие от плиток шоколада и стаканов сахара, которые остаются на месте, рыба постоянно скользила и вертелась, пока я работал с ней.

Разделывать ее на филе — все равно что пытаться поменять

шину на движущейся машине.

Я также научился быстро и аккуратно раскрывать морские гребешки, правильно снимать кожу и нарезать ломтиками угря, постиг тонкости искусства снятия тонкой кожицы с камбалы, стал с легкостью удалять косточки из сардин одним скользящим движением большого пальца и перестал морщиться, когда покупатели интересовались кальмарами. Проходя мимо последних, я смотрел на них с тоской, представляя, как перебираю их скользкие тушки руками и ласкаю мясистые щупальца. Но я просто не мог заставить себя сделать это.

Самая трудная работа была не на рыбном рынке, а когда я вернулся домой после работы. (В знак солидарности с другими я пошел домой пешком, а не поехал на метро.) После моего первого дня, закрыв за собой дверь, я тут же нырнул в ванну, чтобы хорошенько отмокнуть, думая, что это поможет смыть запах. К сожалению, я заметил, что горячая вода как будто впечатывает рыбный дух еще глубже. Я пытался мылить руки самым сильным мылом, какое было в моем распоряжении, и тереть их ложкой из нержавеющей стали (обычно это помогало), но так и не смог избавиться от сильного запаха.

Вспомнив о фильме «Атлантик-Сити», где Сьюзан Сарандон приходит домой каждый вечер, разрезает пополам несколько лимонов и трет ими руки, пока ее сосед-вуайерист (Берт Ланкастер) рассматривает ее со всех сторон, я решил последовать этому примеру. К сожалению, в итоге у меня лишь появилось чувство, что мне облило руки кислотой из испорченной батарейки.

После пары недель в poissonnerie[161] я начал чувствовать, что стал справляться и делать работу достаточно достойно, чтобы остаться на столько недель, сколько захочу. Не то чтобы это было гламурно, но будучи там, болтая с парнями, которые должны были бы работать моделями Dolce & Gabbana[172] [173], попивая кофе в кафе с рабочими рынка, я действительно ощутил, что смешался с французами. Окруженный горами мертвой рыбы, с их внутренностями под ногтями, на скользком полу, залитом морской водой, и с прозрачными чешуйками, застрявшими в ресницах, я каким-то образом умудрялся сохранять внутри теплое и светлое чувство по поводу того, чем занимался.

Так что представьте мое изумление, когда однажды утром я пришел в комнату для переодевания с моими резиновыми сапогами и фартуком и вдруг Тибо сказал, что они во мне больше не нуждаются. По крайней мере, я думаю, что он так сказал. Он упомянул что-то о моих les droits, что на моем предрассветном французском показалось мне как-то связанным с французскими

законами, очень суровыми в том, что касается работы. Конечно, меня могли уволить просто так. Но я предпочитаю думать, что у меня просто недоставало каких-то документов, дающих разрешение на легальную работу.

Удрученный, я вернулся домой и забрался обратно в мою все еще теплую постель в немного расстроенных чувствах. Я свернулся калачиком под одеялом и устроился поудобнее головой на подушке. Единственное, что меня радовало, это то, что мои руки пахли… в общем, они ничем не пахли.

Я вспомнил, как однажды утром, придя в магазин за несколько минут до открытия, оказался наедине с рыбой. Пройдя мимо большой груды кальмаров на льду, я внезапно погрузил в них руки, лаская прохладные глянцевые тушки пальцами и пытаясь избежать щупалец (я все-таки не настолько сошел с ума), и в тот момент я преодолел свой самый большой страх в мире, который испытывал за всю свою жизнь.

На следующий день я чувствовал себя не так уж и плохо, хотя меня и попросили не возвращаться. (Мой редактор продолжает вычеркивать «попросили не возвращаться» и заменяет на «уволили», но я стойко придерживаюсь своей версии истории.) На самом деле я даже порадовался тому, что меня уволили — я имею в виду, попросили не возвращаться, — потому что это означало, что мне не нужно проводить по шесть бессонных ночей в неделю, паникуя, как бы не проспать, даже в седьмой, выходной день.

Я рад, что мне довелось поработать в команде самых привлекательных poissonneries Парижа, и я продолжаю заходить к ним минимум раз в неделю за рыбой. Но я все еще держусь подальше от кальмаров — по крайней мере, когда на меня смотрят.

SARDINES AUX OIGNONS ET RAISINS SECS A LA MODE DE VENISE

САРДИНЫ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ С ЛУКОМ И ИЗЮМОМ

НА 8 ПОРЦИЙ

Свежие сардины — один из немногих видов рыбы, которая меня никогда не пугала. Думаю, потому что из-за своей миниатюрности они не выглядят так, будто могут напасть.

Идея выдерживания рыбы в кисло-сладком маринаде восходит к тем временам, когда свежую рыбу нужно было сохранять, а потому ее слегка мариновали в уксусе с сахаром — оба эти продукта обладают консервирующими свойствами. Консерванты по-французски — ргё8егvыеиг8, не путать с ргё8ервaii/8. Подбирайте слово аккуратно: вы поймаете немало веселых взглядов, если скажете французу-продавцу, что хотите поместить вашу рыбу в ргё8егvшi/8, так как в переводе с

французского это презервативы.

Растительное масло для жарки

1/д стакана (35 г) пшеничной муки

3/4 чайной ложки крупной соли + для приправления муки

Свежемолотый черный перец

450 г очищенных свежих сардин (см. Примечание)

450 г красного или белого лука, очистить, разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка коричневого или белого сахара

Большая щепотка хлопьев красного перца чили

1/3 стакана (40 г) кедровых орешков

1/2 стакана (125 мл) белого винного уксуса

1/3 стакана (80 мл) сухого белого вина

2 лавровых листа

1/4 стакана (35 г) светлого изюма

1. Влейте растительное масло в большую сковороду с тяжелым дном (без антипригарного покрытия) слоем глубиной около 1 см и разогрейте до очень горячего состояния.

2. Пока греется масло, насыпьте муку на плоскую тарелку, посолите и поперчите. Обваляйте каждую сардину в приправленной муке с обеих сторон и стряхните излишки.

3. Жарьте сардины на сковороде в один слой, партиями, примерно по одной минуте с каждой стороны, до светло-золотистой корочки. Доставайте шумовкой и перекладывайте в один слой на бумажные полотенца.

4. Когда все сардины будут пожарены, слейте излишки масла, убавьте огонь до минимального, добавьте в сковороду лук, оливковое масло, соль, сахар и хлопья перца чили.

5. Готовьте, время от времени помешивая, пока лук не станет тающим и мягким, 2030 минут.

6. Пока тушится лук, запеките кедровые орешки в разогретой до 160 °C духовке в течение примерно 6 минут, часто проверяя и перемешивая, чтобы они не подгорели.

7. Когда лук будет готов, вмешайте уксус, вино, лавровый лист, изюм и кедровые орешки. Снимите с огня и дайте остыть.

8. В химически нейтральном контейнере или форме для запекания, достаточно большой, чтобы поместилась вся рыба, выкладывайте слоями сардины и лук, сверху должен быть толстый слой лука. Залейте маринадом, накройте и уберите в холодильник.

ПОДАЧА: Я подаю сардины с корзинкой плотного хлеба, такого как pain au levain (дрожжевой хлеб) или ржаной, а также с хорошим сливочным маслом. Мне нравится намазать ломтик

хлеба маслом и выложить сверху сардину. Убедитесь, что вы не забыли маленькую мисочку с морской солью или fleur de sel[174], чтобы посыпать рыбу сверху. Отличная закуска, которую можно приготовить заранее и подать с крупнолистовым салатом.

ХРАНЕНИЕ: Сардины в маринаде можно хранить в холодильнике до двух дней. Лучше подавать их комнатной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Большинство торговцев рыбой продают сардины уже очищенными. Если не можете найти свежие сардины, используйте филе любой другой рыбы, не слишком мясистой, например, камбалы или морского окуня. Также вы можете заменить белый винный уксус красным. По каким-то непонятным причинам найти в Париже белый — весьма проблематично.

Французское «одеяло безопасности»

Какие слова вы хотели бы услышать в последнюю очередь, если вас пригласили на ужин? Как насчет: «У нас тут рыба вот-вот испортится. Так что на ужин будет рыба».

Общеизвестно, что французы любят свежие продукты, это особенно ярко проявляется на рынках, где местные выстраиваются в очереди (ну, иногда), чтобы выбрать все самое лучшее и наисвежайшее, привезенное только сегодня.

Но еще они известны и тем, что никогда ничего не выбрасывают. После того, как я пожил в Париже какое-то время и в моей уютной квартирке уже некуда было впихнуть даже лишний конверт, я поспрашивал знакомых, куда можно пожертвовать старые вещи типа одежды, которая уже не в моде, — или, скорее, в которую я уже больше не влезу. Мой вопрос встречали непонимающими взглядами. Мой друг Ромен назидательно сказал: «Non, Давиид», покачивая пальцем перед моим лицом, «Les Frangais ne jettent rien» («Французы ничего не выбрасывают»).

Вообще-то мне это близко, я тоже не люблю ничего выбрасывать. Как, например, идеальные дизайнерские брюки, которые я когда-то купил со скидкой в 60 процентов, и в те времена мне в них было очень комфортно. С тех пор, когда я собираюсь куда-то, иногда достаю их и примериваю. Хотя, похоже, и я, и моя талия существенно изменились за эти годы. Я убеждаю себя, что штаны-парашюты с таким количеством складок, что позавидует занавес любого бродвейского театра, вне

всяких сомнений, снова станут модными, так что вешаю их обратно в шкаф еще на несколько лет, хотя места там уже катастрофически не хватает.

Пространства не хватает и во французских холодильниках, поэтому некоторые продукты хранятся совсем не должным образом. В гостях у французов я видел, как тушеная говядина или, что еще хуже, говяжий бульон держат просто на кухонном столе, а не в холодильнике, целую ночь. Иногда даже пару дней. (А ведь бульон — такая идеальная питательная среда для развития бактерий, что его в лабораториях и используют для этих целей.) Я провел неделю в отпуске с семьей, которая держала бульон в большой банке рядом с плитой. Одного за другим, их сваливал с ног le gastro™ — кроме меня, предусмотрительно отказывавшегося от предлагаемых мне всю неделю тарелок супа.

Тем не менее вокруг никто и не думает сопоставить проблемы со здоровьем и неправильное обращение с продуктами. К этому мне и моему пищеварительному тракту пришлось приспособиться.

Поработав на профессиональных кухнях, я знаю пару вещей об обработке продуктов и санитарии. Но я научился сохранять спокойствие и иначе воспринимать ситуацию, когда продавщица в charcuterie[m] сначала извлекает мокрую свиную вырезку из упаковки и по ее рукам стекают капли мясной жидкости, а потом теми же руками берет кусок отрезанного паштета, с которым я планировал сделать сэндвич на обед. «Может быть, алкоголь убьет патогены?» — с надеждой думаю я, наливая себе бокал вина, даже зная, что это неправда. Обычно я за обедом много не пью, но если и делаю это, то только прямо пропорционально гигиеническим условиям, свидетелем которых я был во время покупки продуктов, так что иногда просто выбора не остается.

Дома, с весьма ограниченным пространством, мне пришлось стать немного снисходительнее, чем нужно, в вопросах хранения пищи. Когда я разгружаю свою корзину для покупок, оцениваю каждый продукт и спрашиваю себя: «Это действительно нужно убрать в холодильник?»

«У Дейва» горчица, сыр и все маринованное, консервированное или confitde[m] относятся к категории «может быть», в то время как молоко, мясо и большинство charcuterie получают приоритетный доступ к моему холодильнику. Об овощах я сужу по принципу «в каждом конкретном случае»: если я не буду использовать их в течение следующих двадцати четырех — сорока восьми часов, они отправляются туда же. Крупногабаритные корнеплоды являются исключением: для них холодильник interdit[113].

Мясо, свинину, курицу и свежую рыбу я, конечно, убираю в холодильник. Колбасы? Да — по отношению к свежим колбасам, не всегда — для saucisses seches[114]. Молоко и неферментированные молочные продукты я убираю в холод сразу по возвращении домой, так как не разделяю веру французов в то, что если продукт, например, пастеризован, его можно хранить открытым при комнатной температуре. Как по мне, так это прямой путь к проблемам. С другой стороны, любой, кто покупает пастеризованное молоко, заслуживает худшей участи.

К сожалению, в ситуации, когда вы гостите у кого-то дома весь уик-энд, вы ничего не можете поделать со всеми этими вещами. И рыба du jour[115], вполне возможно, была таковой уже неделю назад. Это также означает, что у вас будет возможность хорошо познакомиться с другим еще менее «вкусным» предметом домашнего хозяйства: la serpilliere[116].

Что такое la serpilliere, спросите вы? Даже если вы не бывали дома у французов, а просто ходили по улицам Парижа, вы наверняка сталкивались с этими сырыми скрученными тряпками на палках, которыми уборщики гонят по мостовой воду в нужном направлении. Я знаю, знаю. Кажется глупым и архаичным, что нация со скоростными, подобно ракете, поездами, первопроходцы в области сверхзвуковых самолетов, внедрившие эффективнейшую систему киберкоммуникаций все еще моют улицы грязными тряпками — и ими же возят по полу своих кухонь, храня их в укромных углах ванных комнат. [175] [176] [177] [178] [179] [180] [181]

Французы любят эти противные и мокрые серые тряпки, они тащат их за собой, переходя из комнаты в комнату, как какое-то «одеяло безопасности». Вообще-то уже немало времени прошло с тех пор, когда Париж представлял собой большое грязное болото и требовалось контролировать и перенаправлять потоки воды. Спустя сотни лет, то есть сегодня, большая часть воды остается там, где ей и следует, — в Сене. И с последними инновациями, такими как занавески для душа, губки и удобные, автоматические или выкручивающиеся без помощи рук, швабры, казалось бы, нет необходимости возить по полам мокрыми тряпками. Но, видимо, есть.

Хотя я и полюбил душ, который французы предпочитают ванне, так и не смог понять, почему во многих домах и отелях в Европе в душе нет занавесок. Все, что требуется, чтобы весь пол, унитаз, туалетная бумага и туалетные принадлежности оказались залиты водой, это всего лишь наклониться за мылом и перенаправить таким образом струи из душа. Не знаю как вам, но лично мне подобное нужно в последнюю очередь — когда я с голой задницей выскакиваю из душа, становлюсь на карачки и

начинаю протирать пол в ванной.

А поскольку держатель для лейки душа есть тоже не всегда, я так и не понимаю, куда ее положить, когда намыливаешься. Возможно, следует выключить воду, пока делаешь это, но в моем далеко не самым лучшим образом отрегулированном душе нужно ждать минимум пять минут, пока горячая вода доберется от нагревателя — который может вообще не включиться (по закону подлости это чаще случается зимой) — до лейки. Так что я дарю занавески для душа направо и налево. И знаете, рад, что делаю это. Какое чудесное чувство — выйти из душа на сухой пол и сразу начать вытираться полотенцем. Отличная идея! Буду всегда приносить их с собой в качестве подарка хозяевам, когда меня приглашают домой французы.

Полагаю, что отказ от занавесок в ванных комнатах подкрепляет fidelite[1'1'1] французов к la serpilliere, что сродни слишком крупным французским идентификационным карточкам, которые всем предписано обязательно носить с собой, притом что они не влезают ни в один обычный кошелек. Мужчинам не остается другого выхода, как носить сумочки — похоже на постановление французского правительства о том, что все мужчины должны выглядеть как геи.

И когда я спросил своих французских друзей, где логика в отсутствии занавесок в ванной, они в ответ спросили, чем же мы подтираем воду в Америке.

«Шваброй. Красивой и удобной современной шваброй с длинной ручкой».

В этой стране также мужчинам как будто interdit (запрещено) надевать в общественных бассейнах что-либо иное, кроме настолько плотно облегающих Speedo[182] [183] — «pour l'hygiene, monsieur!»[184], что явственно определяется религиозная принадлежность их владельца. Может кто-то мне объяснить, почему плавки-бикини в обтяжку гораздо более гигиеничны, чем более свободные обычные плавки с двумя дополнительными сантиметрами ткани? И почему я, у кого меньше волос на голове, чем у многих мужчин на спине, должен надевать резиновую шапочку — я весь внимание. Не понимаю, как можно вообще беспокоиться о гигиене из-за нескольких дополнительных сантиметров спандекса на плавках, когда повсюду и в большом количестве все эти serpilliere, заражающие население в целом.

Так что в следующий раз, когда вы будете во Франции, если действительно хотите приобрести по-настоящему французский сувенир, не покупайте коробочку нежных macarons из Laduree, снежные шары с Эйфелевой башней или футболки с Моной Лизой на улице Риволи. Привезите домой serpilliere. Которую вы можете

подобрать почти везде.

Буквально.

ROTI DE PORC MARINE A LA CASSONADE ET AU WHISKY

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ КОРИЧНЕВОГО САХАРА И БУРБОНА

НА 6–8 ПОРЦИЙ

В Париже, если хотите купить свинину, вы идете в charcuterie. За говядиной отправляетесь к le boucher[185]. А если вам нужна курица, навещаете volaillerm. Здесь считается necessaire[186] [187] хранить говядину, свинину, баранину и птицу по отдельности pour l'hygiene, чего я совершенно не понимаю, ведь сырое мясо и сырая птица требуют совершенно одинаковых условий хранения и обработки.

Выдерживание свинины в рассоле — по желанию, но этот простой шаг, вдохновленный инструкциями из «Поваренной книги Зуни» Джуди Роджерс, дает дополнительную возможность распоряжаться временем тем из нас, кто делает покупки в какие-то определенные дни, в зависимости от расписания работы местных рынков, а кроме того, в результате свинина получается очень сочной. Варьируйте по собственному усмотрению и вкусу любые специи и приправы в рассоле, но сохраните соль, сахар и воду в указанных в рецепте количествах.

Засолить мясо можно заранее, до четырех дней; затем вы просто запечете свинину примерно в течение часа. Хотя le whisky[188], может, и звучит странно в качестве ингредиента французской кухни, но в Париже это один из самых популярных аперитивов, так что я всегда держу бутылочку под рукой. И если меня приглашают в гости, где я могу наблюдать процесс приготовления ужина, мне часто требуется стаканчик-другой.

Маринад

5 стаканов (iVд л) воды

2 столовые ложки крупной соли

1/2 стакана (120 г) плотно утрамбованного темно-коричневого сахара

10 горошин душистого перца, раздробить

2 лавровых листа, раскрошить

Несколько веточек свежего или 1 чайная ложка сушеного тимьяна

11/4 кг свинины для запекания, без костей

Глазурь

1/4 стакана (80 г) процеженного абрикосового варенья

1/4 стакана (60 мл) бурбона или виски

3 столовые ложки (45 г) темно-коричневого сахара

1 столовая ложка патоки с мятным вкусом

1. Сделайте рассол. Прогрейте в кастрюле 1 стакан (250 мл) воды, добавив соль, сахар, душистый перец, лавровый лист и тимьян. Когда сахар и соль растворятся, снимите с огня. Перелейте в глубокую миску или пластиковый контейнер. Добавьте 1 л воды и полностью остудите.

2. Когда рассол остынет, погрузите в него свинину и накройте сверху небольшой тарелкой, чтобы мясо было полностью покрыто рассолом. Накройте и уберите в холодильник на срок от 2 до 4 дней.

3. Для глазури смешайте в маленькой кастрюле варенье, бурбон, сахар и патоку. Прогрейте до несильного кипения и варите 2 минуты. Остудите.

4. Достаньте свинину из рассола, хорошо обсушите бумажными полотенцами и переложите в прочный пластиковый пакет с застежкой. Влейте глазурь, запечатайте и слегка помните, чтобы глазурь распределилась равномерно. Поместите в холодильник минимум на 8 часов или на ночь. Время от времени переворачивайте, чтобы мясо мариновалось равномернее.

5. Разогрейте духовку до 190 °C.

6. Достаньте свинину из пакета и выложите в достаточно просторную для нее форму для запекания. Влейте воду слоем глубиной около 1 см. Оставшуюся в пакете жидкость перелейте в миску и сохраните.

7. Запекайте свинину от 45 минут до 1 часа (в зависимости от толщины куска), регулярно смазывая глазурью из миски и вливая понемногу воду, если она выпарилась.

8. Свинина готова, если температура в центре куска достигла 60 °C по термометру для мяса. Достаньте мясо из духовки, неплотно накройте фольгой и дайте отдохнуть 15 минут перед нарезанием ломтиками.

ПОДАЧА: Если хотите подать свинину с кисло-сладким луком (стр. 210), добавьте его в форму с мясом за двадцать минут до окончания запекания, чтобы хорошо прогреть.

ЕЮиЕ8 КОТIЕ8

ИНЖИР, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ

НА 4 ПОРЦИИ

В сезон свежего инжира я люблю подавать свинину с запеченным в духовке инжиром: к тому же его очень просто готовить. Выбирайте любой инжир — фиолетовый или зеленый, спелый, но не слишком, чтобы он сохранял форму. Его можно запекать одновременно со свининой, но лучше сделать это накануне или хотя бы за несколько часов и дать постоять, чтобы соки от запекания загустели до сиропообразного состояния. Инжир прекрасен просто с сахаром и медом, но к нему можно

также добавить несколько веточек тимьяна, лимонную цедру и рюмочку pastis[iM] для изысканности.

10-12 штук (около 500 г) свежего спелого темного или зеленого инжира

1 1/2 столовой ложки меда

2-3 столовые ложки темного коричневого сахара

1. Разогрейте духовку до 190 ˚С.

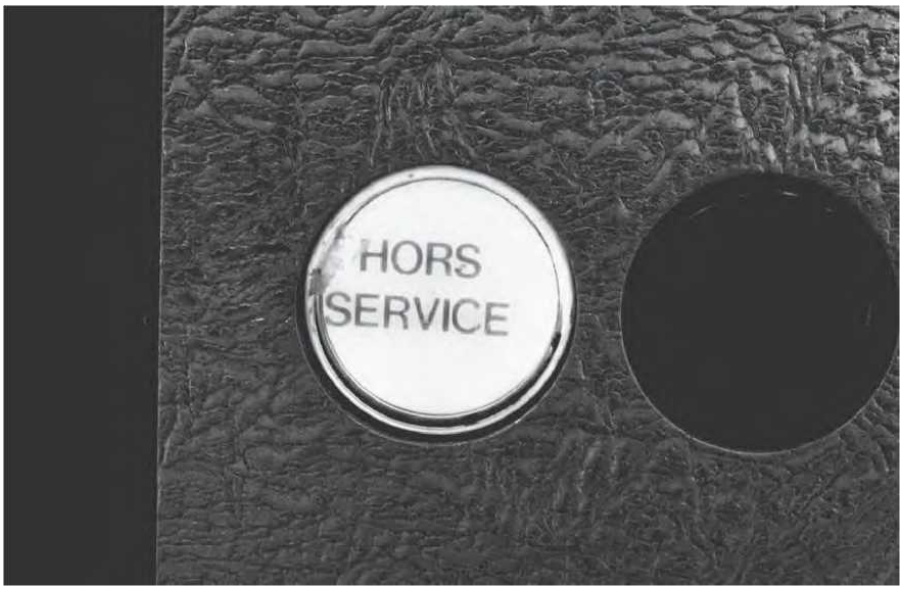
[184] Пастиса, французской анисовой настойки.

2. Удалите жесткие плодоножки и разрежьте инжир на четвертинки. Выложите в форму для запекания в один слой, полейте сверху медом и посыпьте сахаром.

3. Аккуратно перемешайте, плотно накройте фольгой и запекайте 15 минут.

4. Снимите фольгу, осторожно перемешайте кусочки инжира в сиропе и запекайте в открытом виде еще 15 минут или до мягкости.

Пристрелите меня



Кроме цен на недвижимость и непоколебимого убеждения американцев в том, что французы нас ненавидят, есть еще одна сфера, которая волнует жителей США даже больше: система французского здравоохранения. Я сам слышал, как американцы заявляли: «Во Франции люди умирают, так и не дождавшись, чтобы врач их даже осмотрел!»

Ну, на самом деле, вы не умрете. Что я могу подтвердить лично, потому что все еще жив. Желая назначить встречу с моим доктором, я попадаю к нему на прием через день или два, хотя когда дело касается узких специалистов, ожидание может быть мучительно долгим, длиной в неделю или даже две. Когда же приходит время визита, во многих случаях врач сам приветствует вас у двери. Никто никуда не спешит, и между вами и вашим врачом не стоит страховая компания, так и ждущая, чтобы вы отказались от врачебной помощи.

Если вы заболели во Франции, вас спрашивают «Как вы себя чувствуете?», а не «Что у вас со страховкой?»

Медицинская помощь, которую я здесь получал, была выше всяких похвал. Кроме, пожалуй, того неловкого момента, когда доктор, не особо задумываясь, прописал мне лекарства, которые принимаются не орально. У меня была сильнейшая простуда и лихорадка, и когда я пришел в аптеку со своим рецептом, мне вручили упаковку восковых, похожих на пули, свечей. Я поинтересовался, насколько это логично — лечить проблему с

совершенно противоположного конца, но фармацевт посмотрел на меня, как на сумасшедшего, раз я думаю, что лекарство от кашля можно принимать как-то еще. Ладно, опустим это. Лекарство все-таки помогло, но хочу предупредить: я не рекомендую применять его перед посещением класса йоги, особенно если запланированы сложные асаны.

Тем не менее большинство американцев просто не могут преодолеть свой скептицизм по поводу превосходства французской системы здравоохранения и того, насколько четко она организована. Как ни странно, это одна из немногих вещей, которые здесь по-настоящему работают.

Некоторые товарищи с промытыми мозгами пытались убедить меня, что в Штатах система лучше, чем во Франции. «Я не хочу, чтобы какой-то правительственный чиновник принимал медицинские решения, касающиеся меня». Я тоже не хочу, чтобы это делал правительственный чиновник, когда речь идет обо мне. Или, что еще хуже, член какой-нибудь некоммерческой НМО[189] [190]. Я хочу, чтобы такие решения принимал мой врач, как это делается во Франции. Здесь нет претензий, которые могут быть приняты или отклонены, и если вы начнете использовать термины вроде «существовавшие ранее условия» или «обычные клиентские требования», французы посмотрят на вас, как будто вы с Марса. Врачи имеют полное право принимать решения, исходя лишь из того, что лучше для пациента.

Всемирная организация здравоохранения признает французскую систему здравоохранения «лучшей в мире», и у французов третий в мире показатель продолжительности жизни (американцы намного дальше — мы двадцать четвертые). Возможно, французы живут дольше, так как им не нужно беспокоиться о медицинских счетах или справляться со стрессом от многочасовых телефонных переговоров со своими страховыми компаниями, борющимися за возмещение расходов.

Интересно, что долголетие французов вступает в противоречие с тем фактом, что их рацион известен высоким содержанием насыщенных жиров — в три раза больше, чем в рационе среднестатистических американцев. Но при этом у них намного меньше проблем с сердечно-сосудистой системой. Француженки вообще вторые по продолжительности жизни на планете (их обогнали лишь японки), и они заслуживают особого уважения за это, потому что от 33 до 48 процентов французов (в зависимости от пола) курят. И если вы когда-либо имели удовольствие сидеть рядом с группой девочек-подростков, которые кидают свои сотовые телефоны и сигареты на столик в кафе и начинают щелкать зажигалками еще до того, как сядут, вы

в курсе, какой пол ближе к 48 процентам.

Еще одно преимущество французской системы здравоохранения: врачи звонят вам домой и консультируют. Кроме того, в каждом районе есть медсестры, которые приходят на дом, чтобы сделать уколы, сменить повязку или снять швы. (И они тоже звонят, чтобы узнать о вашем самочувствии.) Врачи дают вам свой номер сотового — представьте себе, — вы можете звонить им в экстренных случаях в любое время дня и ночи, и они приедут максимум в течение часа, чтобы проверить, что с вами приключилось. Сумма выписанного рецепта редко составляет более 10 евро, и после родов женщинам не только помогают на дому с ребенком, но им также доступно полное reeducation du perinee[ii6].

Еще лучше, по крайней мере для меня, что у фармацевтов здесь больше свободы, и мой продает мне любой рецептурный препарат, если нужно, sans ordonnance[191], просто потому что я угостил его мороженым. Такая система мне по душе!

* * *

Однако в этой системе есть и свои негативные стороны, пара недостатков (помимо лекарственных средств, которые следует принимать снизу), — с ними я столкнулся, когда мне в Париже пришлось ложиться на операцию.

Во-первых, я не думал, что это будет настолько в духе «сделай сам». Мне дали список вещей, которые я должен принести в клинику: бинты, хирургическую клейкую ленту, обезболивающие, антисептики и марлю. Даже странно, что в списке не оказалось иголок с нитками. Они не просят принести специальную послеоперационную одежду, но если вы застенчивы, советую задуматься об этом. Упакуйте с собой также кусок мыла и полотенце, если планируете принять душ. Хотя чистые простыни, кровать и подушки, надо сказать, все же предоставляются.

Я думал, что не должен ничего делать, кроме как полежать там во время операции, но от меня также ждали, что я сам справлюсь со всеми назначенными лекарствами после нее. Когда я пришел в аптеку с рецептом препарата, разжижающего кровь, фармацевт вручил мне упаковку со шприцами с очень длинными иглами для подкожных инъекций и с брошюрой, где наглядно демонстрировалось, как самому себе делать уколы. Он был очень удивлен, когда я испугался.

Не забываем, что дело происходило во Франции и, конечно, все сотрудники за стойкой, а также другие посетители стали наперебой предлагать мне свои советы. «О, это очень просто. Вообще не сложно. Не бойтесь», — уверяли меня без грамма

сочувствия.

Я все-таки смог поставить себе укол, после того как три или четыре раза отводил иглу от живота в последний момент. (Оглядываясь назад, признаю, что если бы мои глаза были открыты, это облегчило бы задачу.) И как только я справился, пришел мой врач и увеличил дозировку — она потребовала иглу вдвое шире и длиннее. И ему было, кажется, совершенно все равно, что я чуть не упал в обморок при демонстрации этого нового шприца для подкожных инъекций.

Манеры французских врачей у постели больного тоже оставляют желать лучшего, скажем прямо. Даже не ждите, что кто-нибудь возьмет вас за руку, посмотрит вам в глаза и скажет: «Не волнуйтесь, все будет хорошо».

Я приковылял в кабинет врача на следующий день после операции на ноге, напряженно опираясь на свою трость. Боль в ноге была стреляющей, и с каждым следующим шагом меня как будто пронзало электротоком. «Вы прямо как старик!» — прокомментировал врач со смехом. Поскольку я и шага не мог ступить, опасаясь рухнуть на пол из-за километра стежков, идущих вниз по моей ноге, я подумал, что было бы неплохо, если бы он проявил сострадание. Но мы платим врачу, чтобы он лечил нас, а не держал за руку. Или делал подкожные инъекции.

* * *

К счастью, мне удалось прожить во Франции уже несколько лет, прежде чем мне впервые понадобилась полномасштабная неотложная медицинская помощь: однажды в пятницу вечером мне показалось, что у меня сердечный приступ. Я собирался пойти на ужин в честь Дня благодарения, который мы, американцы, вынуждены были отмечать в выходные дни, поскольку все должны работать в четверг. (В конце концов, в Париже это всего лишь еще один обычный день. Кстати, чрезвычайно много американцев спрашивали меня, отмечают ли французы День благодарения, что я нахожу странным. Не особо уверен, что кому-то в голову придет в другой стране зачем-то праздновать открытие Америки.)

Весь день у меня в груди появлялась боль и я чувствовал жжение (вот теперь я точно испугался). Опасаясь худшего, я решил, что должен отправиться в госпиталь, в отделение «Скорой помощи», чтобы попрактиковаться там во всех четырнадцати формах французских глаголов, которые я изучал, прежде чем умру. И я, кстати, так и не освоил их в совершенстве до сих пор.

Вскоре после переезда в Париж мой друг Льюис вручил мне небольшую бумажку и посоветовал: «Дэвид, если ты вдруг когда-нибудь попадешь здесь в больницу, говори им: «Отвезите меня в

Американский госпиталь». Будучи американцем, я согласился, что, конечно, лучше оказаться среди соотечественников, в нашем собственном госпитале.

К сожалению, наш госпиталь находится в Нёйи-сюр-Сен, дальнем пригороде Парижа. Который к тому же является самым отдаленным районом города от того места, где в основном живут американцы.

Будучи уверенным, что умираю, я сделал то, что и любой нормальный человек в моей ситуации: включил компьютер и в последний раз проверил свою электронную почту. Затем я перешел на сайт Американского госпиталя, чтобы изучить инструкции, и хорошая новость заключалась в том, что там была бесплатная парковка. Ну, это же совсем другое дело, так что смело можно им звонить. Несмотря на то что я был крайне взволнован, ответившая на звонок француженка говорила мягко и спокойно. На размеренном французском она негромко сообщила мне, что я должен приехать как можно скорее.

Но перед тем как повесить трубку, она переменила манеру своей речи, которая стала звучать уже совсем не так мягко, и добавила на безупречном английском: «И мы не общественная больница. Привезите свою чековую книжку. Или наличные».

Я упаковал сумку со всем необходимым, как и свою чековую книжку, и Ромен повез меня через весь Париж. В наилучших обстоятельствах мы доехали бы примерно за полчаса. Но вечером в пятницу никакие расчеты не оправдывались. Наверное, лучше было поехать на метро, но так как я умирал, мне вовсе не улыбалось провести последние несколько часов своей жизни под землей, среди толпы, в душном вагоне.

Плюс у госпиталя парковка-то была бесплатной. Разве может быть у кого-то лучшее предсмертное желание?

С бешено колотящимся сердцем, я не слишком успокаивался при виде плотной пробки, заблокировавшей все полосы, когда мы выехали на бульвар и все вокруг просто остановилось. Автомобили почти касались друг друга, и, будучи истинным парижанином, каждый водитель сигналил, в полной уверенности, что в результате все машины впереди охотно уступят дорогу, чтобы именно он мог проехать.

Затем случилось худшее из возможного в Париже. Я захотел в туалет. Я, безусловно, не желал, чтобы оправдались худшие опасения моей матери — что ее сын появится в отделении неотложки с нижним бельем в самом ужасном состоянии, так что заставил Ромена съехать к тротуару, когда заметил один из автоматических туалетов, и рванул к нему из «Ситроена».

HORS SERVICE[192], гласила надпись в сияющем красном круге.

Zut![193][194]

Я запрыгнул обратно в машину, напряженно скрестил ноги, и мы проехали еще несколько кварталов, пока я не заметил следующий. Подбежал к нему. И снова HORS SERVICE. Merde![1]"

«Хм, может просто использовать la belle France? Или подождать и найти еще один?» — думал я, исполняя что-то вроде танца агонии на тротуаре. К счастью, в третий раз мне повезло и следующий туалет работал, так что моя мать может спать спокойно.

Когда мы наконец приехали в больницу, я обнаружил, что парковка вовсе не была бесплатной, и почасовой тариф чуть не вызвал у меня полную остановку сердца. Хорошо хоть предупредили привезти с собой чековую книжку. В тот момент у меня действовала частная медицинская страховка одной американской компании. Ромен был очень удивлен, когда я спросил: «Тебе возместят деньги за парковку?»

(И меня еще спрашивают, почему я живу во Франции.)

Из-за моей, доставшейся от матери, бережливости, свойственной истинному янки, мы стали искать место для парковки на улице. Сердечный приступ мог подождать.

Припарковавшись и пройдя в приемный покой, мы сидели в ожидании врача, и Ромен снова удивился, когда увидел висящий на стене прайс-лист клиники, напечатанный большим буквами.

Первый врач, который меня осматривал, как и ожидалось, была американкой, и мы немного поболтали на родном языке, прежде чем она перешла к серьезным вопросам. Ромен, не говорящий по-английски, был весьма изумлен, почему мы смеемся, как старые друзья после долгой разлуки. Французские доктора, видимо, не смеются вместе с пациентами. Только над пациентами.

Врач ушла, а вместо нее пришел француз-медбрат, усадивший меня в кресло и зафиксировавший в нем, что почему-то вызвало ностальгию по Сан-Франциско. (А может, это вся жизнь проносилась перед моими глазами?) Он прикрепил к моему обнаженному торсу и ногам какие-то липкие маленькие штуковины, по непонятным причинам явно хранившиеся в морозилке — вот тут-то я понял, что меня действительно следовало привязать к креслу. После того, как были повернуты какие-то рычажки и прозвучали зуммеры, пришла главный кардиолог. Причем она почти не говорила по-английски, что шло вразрез с идеей больницы чисто для американцев. Особенно с такими ценами.

Изучив распечатку, она объявила, что все хорошо и это, вероятно, был просто приступ паники. Так что можно вздохнуть с

облегчением, потому что мне предстоит прожить еще много лет. Ремни сняли, и я был свободен. Приветливый кассир в превосходно сшитом модном костюме и галстуке также явно обрадовался тому факту, что я остаюсь в живых, особенно после того, как я подписал и передал ему чек с такой суммой, что глаза Ромена чуть не вылезли из орбит. Хорошо хоть мы были в госпитале, хотя я и не уверен, что там принимают французов. Разве что те захватили с собой чековую книжку.

* * *

После полученного опыта, когда несколькими месяцами спустя врач порекомендовал мне вышеупомянутую операцию на ноге, я решил отправиться туда, куда и французы: a la clinique frangaise[195].

Я прибыл рано утром, побрился, как мне сказали, полностью разделся и вошел в указанную мне палату. Мой сосед по палате поднял взгляд от своей книги, Gay Vinci Code[196], радостно произнес «Bonjour!» и вернулся к своей литературе. Его ноги тоже были выбриты, и когда он наконец оторвался от своего чтива, мы начали делиться секретами épilation[197]. Хуже всего, сказал я, это то, что «там» теперь колется, на что он ответил, мол, следовало воспользоваться la creme[198] вместо le rasoir[199], тогда бы не было неприятных ощущений. И должен подтвердить, без этих больничных рубашек было трудно не заметить, насколько его ноги смотрелись лучше в сравнении с моими собственными оголенными как для стриптиза конечностями. Почему французам, даже в больнице, всегда удается выглядеть лучше, чем я?

Дополнительным преимуществом стало то, что я пополнил свой лексикон несколькими французскими названиями частей тела, что полезно на будущее, если снова придется обращаться за медицинской помощью. Например, если вы используете термин rognons, чтобы описать свои почки, все в палате, включая врачей, медсестер и соседа по палате, будут кататься по полу от хохота. Только у животных есть rognons — у людей reins[200] [201]. А еще существует около шести разных терминов для описания шеи, в зависимости от того, о какой ее части вы говорите, — передней, задней или обо всей в целом. Также я узнал, что les bourses — это мошонка. Тем же словом называют, кстати, французскую фондовую биржу. Хотелось бы понять, как дифференцировать одно от другого, во избежание конфуза.

Я узнал не только то, что французы не стесняются наготы или что больничная еда во Франции настолько же невкусная, как и у нас, но и о le baton de compassion[191] — узнал и полюбил. По выходе из больницы мне пришлось ходить с тростью. Хотя мой врач и не предоставил мне свое плечо, чтобы поплакать на нем (а

ведь соблазн был так велик), прогулки по Парижу с этой самой «волшебной» палочкой изменили все. Люди стали невероятно вежливыми, и подобно тому, как Моисей развел воды Красного моря, я мог заставлять расступаться толпу в переполненном парижском метро или на рынках, и ни один парижанин не врезался в меня, как они обычно норовят сделать. Quel paradis![202]

Но через несколько недель трость мне ужасно надоела, и я снова стал ходить по улицам и тротуарам Парижа без нее. Преимущество в том, что я теперь во французской системе здравоохранения, и если со мной что-то случится, не нужно ни о чем беспокоиться. За исключением, может быть, необходимости снова брить волосы на теле. Но, к счастью, я теперь знаю секрет, как это делать правильно.

PAIN D'EPICES AU CHOCOLAT

ПРЯНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБ

НА ОДИН ХЛЕБ ДИАМЕТРОМ 23 СМ

Pain d'epices — это пряный хлеб на меду, который часто выпекают большими буханками и продают на вес. У меня нетрадиционный вариант, и так как это мое собственное изобретение, я не мог не добавить пару авторских ярких акцентов. Ничего не могу с собой поделать, нарушаю традицию и добавляю в него кусочки темного шоколада. Не ждите легкого и воздушного: pain d'epices по определению плотный и с очень концентрированным вкусом. Мой вариант чуть более рассыпчатый, чем обычно, и с явно выраженным вкусом шоколада.

Я подаю кусочки этого хлеба — на самом деле он больше похож на сладкий пирог, чем на хлеб, — сами по себе, с темным кофе или ломтиками свежих или припущенных груш.

7 столовых ложек (100 г) сливочного масла, нарезать кусочками + для смазывания

200 г горько-сладкого или полусладкого шоколада

1 1/4 стакана (160 г) пшеничной муки

3 столовые ложки (25 г) несладкого какао-порошка + для формы

1 чайная ложка разрыхлителя теста

3/4 чайной ложки молотой корицы

1/2 чайной ложки молотого имбиря

1/2 чайной ложки молотой гвоздики

1/4 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки цельных семян аниса

2 крупных яйца комнатной температуры

2 крупных яичных желтка

1/4 стакана (80 г) меда

$^{2}/_{3}$ стакана (130 г) сахара

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом круглую форму для выпечки диаметром 23 см, выстелите дно пергаментом и также смажьте его маслом. Припудрите форму изнутри небольшим количеством какао-порошка и стряхните излишки.

2. На водяной бане, в большой миске из нержавеющей стали растопите вместе масло и шоколад, помешивая, до однородности. Остудите до комнатной температуры.

3. В отдельную миску просейте муку, какао-порошок, разрыхлитель теста, молотые специи и соль. Всыпьте семена аниса.

4. В чаше стационарного миксера или с помощью ручного электрического миксера взбейте яйца, желтки, мед и сахар до густой массы, напоминающей мусс (около 5 минут на высокой скорости).

5. Вмешайте половину яичной смеси в масляно-шоколадную. Затем вмешайте оставшуюся яичную смесь.

6. Добавьте во влажную смесь сухие ингредиенты, по трети зараз, аккуратно вымешивая ложкой, стараясь не мешать слишком долго.

7. Выложите тесто в подготовленную форму и выпекайте 30–35 минут — у готового хлеба центр должен пропечься, но оставаться немного влажным.

8. Достаньте и дайте остыть в течение 15 минут. Переверните на решетку и остудите полностью. Заверните в пищевую пленку и оставьте при комнатной температуре на 24 часа, чтобы раскрылись все ароматы.

ХРАНЕНИЕ: Плотно завернутым этот хлеб можно хранить при комнатной температуре около недели или до одного месяца в морозилке.

Мой французский парадокс

После обнародованного в телешоу «60 минут» в 1991 году доклада, где исследовался вопрос о том, почему французы, которые едят так много жирной пищи, очень редко болеют сердечно-сосудистыми заболеваниями, американцы стали одержимыми так называемым «французским парадоксом». Информация получила настолько широкий резонанс, что после этого телешоу продажи красного вина в США в течение нескольких недель взлетели почти на 50 процентов.

Возможно, у них действительно более низкие показатели по сердечно-сосудистым заболеваниям, чем у нас, но при этом нельзя сказать, что французы не одержимы здоровьем своей сердечно-сосудистой системы. В то время как американцы славятся приверженностью ко всяким дурацким диетам, французы тоже часто отказываются от сыра или десерта, по их словам, потому что они боятся Іе ско^гёгоР[99]. Большинство изумляются, когда я сообщаю им, что не принимаю препараты, снижающие уровень холестерина. Для французов вообще удивительно встретить кого-то, кто не сидит на каких-нибудь лекарствах. Это еще одна причина, почему домашняя ванная комната не для гостей: она обычно переполнена таблетками и препаратами всех возможных видов, какие только можно себе представить.

После паники по поводу здоровья, приведшей в Американский госпиталь, врач общей практики направил меня к

французу-кардиологу для проверки сердца. Всякий раз, когда я вхожу в кабинет французского врача, там царит темень, и мне приходится щуриться, чтобы что-то разглядеть. Кабинет вышеупомянутого кардиолога не стал исключением. Похоже, французам просто нравится темнота, что, вероятно, объясняет обилие модных бутиков очков, которые соперничают с банками в том, кто займет как можно больше освобождающегося места на оживленных улицах Парижа. [203]

Раздетый и готовый к кардиограмме, я проследовал к специальному столу, беспокоясь, как потом отыщу свои вещи. (Теперь понятно, почему все вокруг носят одежду в морском стиле, с отсвечивающими в темноте нашивками.)

Строгий доктор подключил меня к аппарату, который пощелкивал и попискивал, считывая информацию о моем физическом состоянии. Когда мы закончили, он посмотрел на распечатку, неохотно кивнул и сообщил, что все в порядке. Так что я соскочил со стола, нащупал в полутьме свои вещи и оделся. Мы вернулись к столу, где я сел напротив него, и он начал расспрашивать меня о моем здоровье и образе жизни.

«Vous ëtes sportif?»[204] — спросил он.

«Oui, bien sür![205] — ответил я. — Занимаюсь йогой три или четыре раза в неделю».

«Йога? — произнес он, нахмурившись. — Это не упражнения. Это философия!»

Хотя и не выглядя сам заядлым спортсменом, возможно, он отчасти был прав.

Стоя на голове, когда каждая мышца рук и спины дрожит, поддерживая вес остального тела, я задаюсь философскими вопросами, например, зачем я съел тот большой кусок тающей во рту фуа-гра, запив его бокалом идеального сотерна

субботним вечером, или почему я не мог сказать «нет» паре шариков glace a la vanille[206]с тем самым gateau au chocolat noir[207] после обеда…

Затем он спросил о том, как я питаюсь. Я сглотнул. Кроме некоторых редких вольностей, я питаюсь очень хорошо. Мне нравится хороший стейк в ресторане, но дома обычно готовлю более постное мясо, курицу или свинину. Не стану есть кальмаров ни за какие деньги, но стараюсь употреблять много свежих фруктов и овощей. После ужина и перед десертом обычно лакомлюсь сыром, но понемножку. (Упоминание о кружочках шоколада, которые весь день таскаю из своих запасов, я опустил.)

Выслушав меня, врач начал рассказывать об американцах, почему они все толстые: «Что-то не так в ваших генах, и потому вы все страдаете ожирением. Не совсем уверен в том, как это

работает, но это точно есть в вашей природе. Вы, американцы, просто склонны к ожирению».

Даже несмотря на то, что свет в кабинете был приглушен, как ни парадоксально, но я мог видеть, что его обширная французская талия раза в три шире, чем моя американская. Тем не менее я просто кивнул в знак согласия, поблагодарив его за лекцию о пользе диеты и физических упражнений. Хотел бы я в ответ тоже дать ему несколько советов, но понял, что проще ритмично кивать в знак согласия и позволить французам, будь то врачи или нет, оставаться при своем мнении.

Здесь вообще много того, в чем нет смысла: официант, который говорит, что у них нет минеральной воды, когда бутылки с ней выстроились рядами за барной стойкой; кассир в банке, сообщающий, что сегодня у него нет сдачи; или почему в метро совершенно нормально засунуть палец себе в нос, но ненормально засунуть сэндвич себе в рот.

Я стараюсь не позволять этим парадоксам беспокоить меня, так же как я не хочу получать от кого-то советы касательно рациона питания или физических упражнений. Особенно от кого-то, чей размер одежды в два раза больше моего. Плюс меня беспокоит мое зрение. Но я как минимум уверен, что в Париже полно совершенно сказочных очков, если они мне вдруг понадобятся. Просто боюсь, что если я попробую снять деньги в моем банке, чтобы их купить, мне ответят, что сегодня у них нет наличных, а стресс, как всем известно, для сердца совсем не полезен.

TAPENADE AUX FIGUES ТАПЕНАДА
ИЗ ИНЖИРА И МАСЛИН
НА 6–8 ПОРЦИЙ

Принимать гостей в Париже — дело нелегкое. Правила этикета диктуют, что гости должны приходить минут на двадцать позже назначенного времени, давая тем самым хозяину успеть сделать все последние приготовления, но у меня есть пара-тройка друзей, которые опаздывают на час и даже более. Это заставляет людей нервничать, поскольку трудно решить, как совместить пришедших вовремя и опоздавших.

Чтобы справиться с этой ситуацией, парижане придумали 1'heure de 1'apérd[20^], то есть час между тем временем, к которому вас попросили явиться, и тем, когда вы действительно пришли. И в этот промежуток времени хозяева предлагают гостям закуски с аперитивами, которые в таких случаях более популярны, чем коктейли. К счастью, любые дипы и спреды можно сделать заранее, чтобы хозяева могли насладиться напитками вместе с гостями.

Одной из первых вещей, о появлении которых я мечтал на своей парижской кухне, была массивная прованская мраморная ступка с пестиком. Ее используешь много-много лет, и с нею ничего не делается. Кажется, я не единственный ее хотел: искал по всему Парижу, и могу сказать, что если вам посчастливилось найти ее, стоить она будет сотни евро. Удрученный этим обстоятельством, я отложил покупку на несколько месяцев, пока не нашел недорогую ступку с пестиком в Тринадцатом округе, в Чайна-тауне, за сумму менее пятидесяти евро. Супер, только вот тащить ее пришлось домой на метро в час пик.

Я использую в рецепте темные маслины каламата или маслины из Ньона, их мне поставляет мой приятель Жак, которого вы можете отыскать на рынке Ришар Ленуар, где у него торговая точка под названием Le Soleil ProvengaP®[5]. Он продает только наилучшие оливки и маслины, которые я когда-либо пробовал за пределами самого Прованса.

Мой любимый рецепт — это тапенада из инжира и маслин от Кэрри Браун из Jimtown Store[208] [209] [210] [211] в Хилдсбурге, Калифорния. В ее рецепте используется сушеный инжир, тапенада содержит меньше семян и не слишком соленая. Мне нравится подавать тапенаду с чипсами питы — смазанными пряным оливковым маслом и запеченными до хруста кусочками лепешек (стр. 147). Ледяное розовое вино или vin d'orange[201] — также прекрасное дополнение.

1/2 стакана (85 г) сушеного темного инжира, удалить жесткие части и разрезать на четвертинки

1 стакан (250 мл) воды

1 стакан (170 г) маслин, промыть и удалить косточки

1 зубчик чеснока, очистить

2 чайные ложки каперсов, промыть и обсушить

2 филе анчоусов (см. Примечание)

2 чайные ложки зернистой горчицы

1 чайная ложка свежего розмарина или тимьяна, мелко нарубить

1 1/2 столовой ложки лимонного сока

1/4 стакана (60 мл) оливкового масла extra virgin

Крупная соль и свежемолотый черный перец

1. В маленьком сотейнике варите инжир в воде, неплотно прикрыв крышкой, 10–20 минут, до полной мягкости. Слейте воду.

2. Если используете ступку и пестик, разотрите маслины с чесноком, каперсами, анчоусами, горчицей и розмарином. (Обычно я нарезаю маслины, чтобы проще было их растереть.) Добавьте инжир, разотрите, добавив лимонный сок и оливковое

масло. Посолите и поперчите.

3. Если используете кухонный комбайн, измельчите в пульсирующем режиме маслины, инжир, чеснок, каперсы, анчоусы, горчицу, розмарин и лимонный сок до образования густой пасты. В пульсирующем режиме влейте оливковое масло, чтобы получилась не вполне однородная масса. Не измельчайте слишком долго, пусть тапенада сохранит немного текстуры. Посолите и поперчите по вкусу.

ПОДАЧА: Подавайте с запеченными чипсами из питы (см. следующий рецепт) или крекерами, или смажьте тапенадой куриные грудки, приготовленные на гриле, или стейки из тунца для основного блюда.

ХРАНЕНИЕ: Тапенаду из инжира и маслин можно хранить в холодильнике до двух недель. Вкус даже улучшится, если дать ей настояться минимум сутки до подачи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам кажется, что вы не любите анчоусы, в следующий раз, когда будете во Франции, попробуйте те, что из Кольюра, городка на побережье Средиземного моря, заслуженно известного своими анчоусами. Но и у себя дома поищите хорошего поставщика анчоусов; в масле или соленые — для рецепта подойдут и те и другие. Если используете соленые анчоусы, замочите их в теплой воде примерно на десять минут, затем хорошо промойте, удаляя все видимые косточки. Если я вас так и не убедил, просто исключите их из рецепта.

PAIN LIBANAIS GRILLE

ЧИПСЫ ИЗ ПИТЫ

НА 2 КРУГЛЫЕ ПИТЫ

На всех арабских рынках Парижа продаются лепешки-питы, которые иначе называют pain libanais — ливанский хлеб. Они немного тоньше, чем те, что можно найти в Штатах, более нежные, и из них легко сделать отличную закуску, если нарезать треугольниками, запечь в духовке и подать с самыми различными дипами и спредами. Неважно, какой толщины пита там, где вы ее найдете, принципиально лишь, чтобы вы запекли треугольники до золотистого цвета и хруста, ведь никому не нравятся мягкие чипсы.

Используйте обычные пшеничные или цельнозерновые питы и добавляйте в масло любые травы на свой вкус. Мелко нарубленный тимьян (свежий или сушеный), орегано, щедрая щепотка молотого острого перца или немного заатара — ближневосточной смеси сухих трав, 95

кунжута и соли, которую часто продают на арабских рынках — все это превосходные дополнения.

Цельнозерновые или пшеничные круглые питы

Оливковое масло

Крупная соль

1. Разогрейте духовку до 190 °C.

2. Щедро смажьте питы оливковым маслом с обеих сторон, но не настолько, чтобы масло капало с них. Вам понадобится примерно 1 столовая ложка масла на каждую питу.

3. Разрежьте лепешки на шесть или восемь равных треугольников, в зависимости от их размера или размера желаемых чипсов. Выложите их в один слой на противень, посыпьте солью и запекайте 8-10 минут, повернув противень в середине процесса, до золотистого цвета и хруста. Если питы были толстыми, можете перевернуть треугольники, чтобы добиться хрустящей текстуры с обеих сторон.

4. Перед подачей остудите. Чипсы из питы можно сделать за день-два до подачи и хранить их в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре.

Les Bousculeurs

Так как меня постоянно спрашивают, я должен ответить всем и каждому, что не знаю, сколько проживу в Париже. Я уже много лет назад выбросил свой билет, купленный туда и обратно, и до тех пор, пока у меня хватает мужества проходить через ежегодную унизительную процедуру, известную как «слушания по визе», я буду оставаться здесь как можно дольше.

Но если вы действительно хотите знать, есть кое-что, заставляющее меня задумываться об отъезде. Именно это мешает мне заниматься всеми теми чудесными вещами в Париже, которыми бы я хотел. А иногда я провожу целые дни в своей квартире совершенно один, боясь выйти из-за этого. Если мне требуется выйти, я быстро делаю то, что следует, и быстренько возвращаюсь домой.

Что же заставляет меня часто жалеть о том, что я выбросил неиспользованный билет обратно? туда и обратно? Это les bousculeurs.

Париж — город bousculeurs, этот термин мало кто признает, и я думал, что сам его придумал, пока не нашел глагол в своем dictionnaire frangais[212]. Вот он: непосредственно между boursoufler — глаголом «раздувать» — и bouse — «коровьим навозом». И это понятие примерно такое же приятное, как оба соседних.

Bousculer: Pousser brusquement en tous sens.

«Толкаться: прилагать давление во всех направлениях».

Сначала я думал, что это нечто особенное, свойственное

лишь французам. Я переехал в другую страну, и, естественно, на улицах и тротуарах был другой ритм, не тот, к которому я привык. Париж гораздо компактнее, чем большинство американских городов, и пространство здесь в большом дефиците, так что в нем люди обязательно будут натыкаться друг на друга. По крайней мере, я так думал. А потом я съездил в Лион — второй по величине город Франции. И я там ходил по улицам совершенно свободно, и никто не врезался в меня, как будто не замечая.

В общем, когда мне говорят: «Должно быть, в Париже жить так здорово! Чем ты там целыми днями занимаешься?» — я не думаю, что ожидаемый ответ: «Стараюсь уворачиваться от людей». Но это правда. Вам наверняка знакомы эти тупицы, которые сходят с эскалатора перед вами, а потом просто стоят, озираясь, не обращая внимания на тех, кому нужно пройти? Представьте себе жизнь в городе, где два миллиона именно таких людей, думающих только о себе, и вы примерно поймете, с чем я здесь сталкиваюсь.

Короткая прогулка в boulangerie[213] превращается в раздражающую игру «пинбол с людьми», где мне постоянно приходится уворачиваться от прохожих вокруг то вправо, то влево. Кто пройдет вперед первым? Если я уклоняюсь вправо, чтобы не столкнуться, человек напротив движется в том же направлении. Как только я меняю направление и отклоняюсь влево, он поступает ровно так же. Иногда я пытаюсь их обмануть, показывая всем видом, что буду двигаться в одном направлении, а в последнюю секунду резко поворачиваю в противоположном. Но им всегда удается меня перехитрить, и я неизменно оказываюсь прямо на их пути в самый последний момент. Это изнурительно и унизительно. Несколько раз я даже слышал хохот, когда прохожим удавалось подобным образом согнать меня с тротуара.

Иногда мне даже приходится прятаться за теми неподвижными транспортными барьерами, которые парижане называют bittes (блокираторы). Иногда я встаю спиной к каменной стене и просто жду, что они будут делать. Верите вы мне или нет, но парижане все равно подойдут как можно ближе, чтобы заставить меня двигаться. Уверен, что если я упаду в обморок на тротуаре, они остановятся там, где я упал, и будут ждать, чтобы я встал и убрался с их пути, когда приду в себя.

* * *

Но во всем этом есть и позитивная сторона, потому что позволяет отвечать на другой вопрос, который мне часто задают: «Как получается, что ты ешь весь этот шоколад и выпечку и

остаешься худым?» Объяснение простое: я двигаюсь вдвое больше, чем требуется, удваивая пройденное расстояние за счет того, что постоянно приходится от кого-то уворачиваться.

У парижан есть один вопиющий недостаток: они эгоистичны.

Если вы ищете ручку и бумагу, чтобы написать мне гневное письмо, не трудитесь. Это я цитирую Ромена, который родился и вырос в Париже. «Парижане ужасны, — говорит он. — Они заботятся только о себе и ни о ком другом. Они tres, tres impolis»[214]. И это слова самого что ни на есть парижанина из всех, кого я знаю. Моя знакомая, журналистка Джулия Гетцлаф, брала у парижан интервью, спрашивая их о том, что им больше всего не нравится в их городе, и почти все отвечали «le comportement des gens» — поведение людей. Даже сами парижане описывают себя как «désagréables»[215] и «impolis».

Я очень быстро осознал, что это моя вина и что это именно я двигаюсь неправильно. У меня за плечами двадцать лет работы на тесных ресторанных кухнях, где приходится маневрировать среди толпы людей, уклоняясь от обжигающе горячих кастрюль и различных острых предметов. Но врезался ли я в своих коллег? Pas du tout[216].

Здесь есть что-то, что я не мог понять. Сытый по горло тем, что постоянно оказываюсь проигравшей стороной во всех этих городских играх со столкновениями, я попытался найти несколько возможных объяснений поведения парижан.

1. В Париже мало прямых линий, поэтому не стоит ожидать, что парижане будут двигаться по прямой. У них нет надлежащей подготовки.

Правда. Хотя я и не был лучшим в классе по геометрии, когда учился в средней школе, но помню Евклидово определение параллельных линий, гласящее, что они никогда не пересекаются. Плохо, что Евклид никогда не гулял по Парижу. А может, и гулял, но устал и сбежал еще до того, как придумал свою теорию.

2. Потому что они считают: «У нас латинская культура».

Неправда. Парижане используют это оправдание для любого плохого поведения, от влезания без очереди до обсчитывания покупателей и справления малой нужды прямо на улице. Не уверен, как «латинская культура» может влиять на поведение, но, слава богу, я живу не в Латинском квартале: там мне пришлось бы терпеть нужду, голодать и перешагивать много луж сомнительного происхождения.

3. Парижане слишком заняты, думая о важных, интересных вещах, поэтому у них просто нет возможности думать еще и о том, куда они идут.

Правда и неправда. Министр финансов Кристин Лагард

предположила, что французам нужно «перестать так много думать», чтобы стимулировать их больше действовать. (А может быть, у нее просто был тот же маляр, который ремонтировал и мою квартиру.) К счастью, я не думаю, что многие парижане прониклись этим призывом, поскольку не заметил никаких изменений в городе после того, как она сделала свое заявление.

Если люди здесь и думают о чем-то слишком усиленно, то точно не о том, куда идут.

* * *

Первый фрагмент пазла bousculeurs встал на место, когда я однажды вышел из квартиры, миновал большую деревянную дверь и вышел на оживленную улицу. В сильной спешке я врезался в женщину, и она отступила и извинилась — передо мной! «Oh, desolee, monsieur»[217]. «Как странно», подумал я. Нет, не потому, что парижанка взяла на себя вину за что-то, в чем абсолютно не была виновата. А потому, что это я врезался в нее, но извинилась передо мной она. Может быть, мне нужно научиться иначе все воспринимать?

Я вспомнил панику моих первых уроков вождения в Париже. Существует некий список психологических травм; потеря партнера, развод, увольнение и переезд находятся в верхней части десятка пунктов. По какой-то непонятной причине вождение в Париже не входит в этот список. Не знаю почему.

Ромен, мой инструктор, сидел на пассажирском сиденье в темных очках, совершенно спокойный, с сигареткой в обрамленных усиками губах.

Я, готовый к экстренному торможению, был совершено не в себе — комок нервов, белеющие костяшки пальцев, крепко сжимающих руль, и напряженное лицо, отражающееся в лобовом стекле.

В Париже, если вы остановились на красный и не рванули вперед в ту же наносекунду, как включился зеленый свет, сзади на вас обрушится шквал возмущенных гудков.

Так что как только я нажал на газ, я очутился на самой первой своей парижской rond-point — круговой развязке, огибающей очень оживленную площадь Бастилии. И начался полный хаос. Машины двигались ко мне со всех сторон, гудя и подрезая меня на всех направлениях, абсолютно без какой-либо системы.

Я старался держаться своей полосы, пока все вокруг играли в игру «вперед и стоп». Согласно ее правилам, каждый игрок должен был ехать вперед с максимальной скоростью, останавливаться в миллиметре от впереди идущего автомобиля, заскрежетать тормозами, прекратив движение в самую

последнюю секунду, а потом начать сигналить. К тому времени, когда я выехал с другой стороны, я понял, почему здесь все курят. Мне тоже срочно нужна была сигарета.

В Париже за рулем происходит все что угодно. В отличие от Америки, люди, кажется, не возражают, если вы делаете что-то глупое или непредсказуемое, пока ведете машину, даже те вещи, за которые в Штатах могут наказывать. Ты можешь делать все, что хочешь, например, пить кофе, что неслыханно, или говорить по мобильному телефону, за что в Америке могут выписать штраф. «Tres, tresdangereux»[218], предупреждает меня Ромен. Но он не считает, что это проблема, когда отрывает взгляд от дороги на тридцать секунд, чтобы отыскать свою зажигалку в кармане куртки на заднем сиденье, пока машина движется, пересекая три полосы — а я тихо молюсь, благодаря Бога за то, что у меня есть французская медицинская страховка.

* * *

Итак, я начинаю менять свой образ мыслей по поводу всего, что здесь происходит. Дело не в том, чтобы действовать во имя правильно организованного дорожного движения, а во имя того, что нужно тебе. Я пытался объяснить парижанам, что нельзя подрезать стоящую на светофоре машину, а они смотрели на меня, как на сумасшедшего: «А как еще ты можешь встать перед ней, если не подрежешь?»

Здесь также нельзя мыслить линейными терминами (и это касается не только движения пешеходов). План Парижа не напоминает ровно расчерченную сетку, как многие другие крупные города, а потому для того, чтобы двигаться по нему по прямой, требуется определенная сообразительность. В 1850-е годы барон Осман[219] пытался изменить движение парижан путем реорганизации города большими бульварами, проложенными по прямым линиям. Но если вы поговорите с парижанами, живущими на сто пятьдесят лет позднее, поймете, что их эта идея до сих пор раздражает. Они просто отказываются двигаться по прямым линиям.

Побежденный, я сдался. У меня не получится изменить два миллиона людей. Они выиграли, и у меня не было иного выбора, кроме как стать одним из них, если я не хотел обогащать французский лексикон выражением «sidewalk rage»[220].

Теперь я никогда, никогда не даю задний ход ни перед кем. Никогда. Вы не добьетесь здесь и крупицы уважения, если не примете такой стиль поведения. Приезжая в Штаты, я несколько раз оказывался в ситуациях, когда люди за рулем не понимали, почему я им не уступаю дорогу. И мне приходилось извиняться и включать задний ход. Для безопасности — прежде всего моей — я

рад, что не забыл полностью, как это делается. Не уверен, что моя страховка за границей покрывает сломанный нос. И не очень-то горю желанием узнать.

SALADE DE TOMATES AU PAIN AU LEVAIN

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ХЛЕБОМ

НА 8 ПОРЦИЙ

Одна из главных причин, почему я живу в Париже, это то, что я могу в любое время наведаться в Poilane[221]. Среди прочих булочных Парижа Poilane, без сомнений, самая известная, и если я спешу по тротуарам Левого берега Сены, моя цель — кусок знаменитого на весь мир pain au levain[2ls], отрезанный от огромного круглого хлеба с фирменной наклонной P на корочке.

Так как я уже давно там завсегдатай, меня часто приглашают спуститься вниз и посмотреть на дровяные печи в действии. Прежде чем я спущусь, продавщица всегда что-то кричит вниз пекарям. Годами я не мог разобрать, что именно. Но однажды, преодолев каменные ступени вниз быстрее обычного, я застал полуодетого юношу, на котором были только хлопчатобумажные шорты, натягивающего через голову футболку. Тогда-то я и понял, что она кричит «Habillez-vous!» («Оденьтесь!»).

Если вас когда-нибудь пригласят вниз, постарайтесь спуститься и подняться обратно как можно скорее. Гигантские хлебы в печи на вид очень впечатляют, но не забывайте, что это вам не аттракцион.

4 стакана (около 750 г) крупных кусочков дрожжевого хлеба

1 чайная ложка дижонской горчицы

11/4 чайной ложки крупной соли + больше по вкусу

Свежемолотый черный перец

2-3 зубчика чеснока, очистить и мелко нарубить

6 столовых ложек (90 мл) красного винного уксуса + больше по вкусу

$^{2}/_{3}$ стакана (160 мл) оливкового масла extra virgin + больше по вкусу

8 средних помидоров (около 750 г)

1 крупный огурец, очистить, разрезать вдоль пополам, удалить семена

$^{3}/_{4}$ стакана (150 г) маслин без косточек (лучше всего каламата)

1 красная луковица, очистить и нарезать кубиками

1 стакан (80 г) утрамбованных, крупно нарезанных листьев базилика, мяты и петрушки 250 г сыра фета

1. Разогрейте духовку до 200 °C. Выложите кусочки хлеба на противень и запекайте до золотистого цвета, примерно 15 минут, один или два раза перемешав для равномерности. Остудите.

2. В большой миске взбейте горчицу, соль и перец по вкусу, чеснок, уксус и оливковое масло.

3. Удалите у помидоров жесткую сердцевинку, разрежьте пополам и удалите жидкость с семенами. Нарежьте кусочками примерно по 3 см. Нарежьте огурец кружочками по 2 см.

4. Выложите кусочки помидоров и огурца в миску с заправкой. Добавьте маслины, лук и зелень, хорошо перемешайте. Попробуйте и добавьте по желанию больше соли, масла или уксуса. (Мне лично нравится, когда у салата выраженный вкус уксуса.)

5. Поверх салата раскрошите фету крупными кусочками и слегка перемешайте. Перед подачей дайте настояться 1–2 часа, посыпьте кусочками запеченного хлеба.

ПОДАЧА: Некоторым нравится, когда салаты с хлебом подаются сразу после приготовления, а кто-то предпочитает, чтобы хлеб какое-то время пропитался. В любом случае лучше всего подать его в день приготовления, не хранить.

MACARONS AU CHOCOLAT

ШОКОЛАДНЫЕ МАКАРОН

НА 15 ШТУК

Если вы достаточно взрослые, возможно, помните телевизионную рекламу, где двое врезались друг в друга. Один ел шоколад, а другой — арахисовую пасту. И вдруг они понимают, что смешали два вкуса, а в результате получился один прекрасный шоколадный батончик.

Поскольку лишь немногие парижане любят арахисовую пасту, я не уверен, что печенье с нею имело бы здесь оглушительный успех. Зато все они точно любят печенье на основе темного шоколада.

Любой, кто ищет шоколад в Париже, в конце концов совершает паломничество в Laduree, всемирно известный чайный салон недалеко от площади Мадлен. Проникнув в переполненное помещение, вы найдете внутри всех — от туристов до пресыщенных парижан, пришедших узнать, какие новые вкусы предлагаются в этом месяце. Когда-нибудь я хотел бы, чтобы это было сочетание шоколада с арахисовой пастой, но понимаю, что скорее всего мое желание так и останется мечтой. Тем не менее я всегда покидаю это заведение с небольшой коробочкой chocolat amer[222], самых темных из их знаменитых шоколадных macarons.

Немногие знают, что этот шикарный salon de the[223] стал первым публичным заведением в Париже, где женщины могли встречаться с подругами без сопровождения мужчин и их при этом не посчитали бы «дешевками» или «пропащими». В наши дни если и есть в этом заведении что-то «пропащее» или скорее

«пропадающее», так это macarons, выстроившиеся в ряды по вкусу и цвету и разлетающиеся в глянцевых коробочках сразу же, как только продавцы их упакуют.

Печенье

1 стакан (100 г) сахарной пудры

1/2 стакана молотого миндаля (около 55 г хлопьев бланшированного миндаля, см. Примечание)

3 столовые ложки (25 г) несладкого какао-порошка

2 крупных яичных белка комнатной температуры

5 столовых ложек гранулированного сахара

Шоколадная начинка

1/2 стакана (125 мл) жирных сливок

2 чайные ложки светлого кукурузного сиропа

120 г горько-сладкого или полусладкого шоколада, мелко нарезать

1 столовая ложка (15 г) сливочного масла, нарезать небольшими кусочками

1. Разогрейте духовку до 190 °C. Выстелите два противня пергаментом и подготовьте кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром около 2 см.

2. Для печенья в кухонном комбайне измельчите сахарную пудру, миндаль и какао-порошок, чтобы не осталось комочков, а смесь приобрела текстуру тонкого порошка.

3. В чаше стационарного миксера или вручную взбейте яичные белки до мягких пиков. Постепенно введите сахар и взбейте до плотных пиков, около 2 минут.

4. Аккуратно вмешайте сухие ингредиенты во взбитые белки двумя или тремя порциями с помощью силиконовой лопатки. Когда смесь станет однородной и в ней не будет видно белых полос меренги, перестаньте вымешивать и переложите тесто в кондитерский мешок.

5. Отсадите тесто на подготовленные противни в виде кружочков диаметром 3 см (около 1 столовой ложки теста на каждый) на расстоянии друг от друга также около 3 см. С силой несколько раз постучите противнем по столу, чтобы печенье слегка расплющилось, затем выпекайте 15–18 минут, до легкого затвердения. Полностью остудите.

6. Для шоколадной начинки в маленькой кастрюле прогрейте сливки и сироп до момента, когда смесь начнет закипать по краям. Снимите с огня и добавьте шоколад. Оставьте на 1 минуту, затем перемешайте до однородности. Вмешайте масло. Перед использованием остудите до комнатной температуры.

7. Соберите макарон. Смажьте нижнюю (плоскую) часть одного печенья шоколадной начинкой и склейте со вторым

печеньем. Мне нравится, когда начинки очень много, но если вы не будете добавлять ее слишком щедро, у вас часть останется.

ПОДАЧА: Чтобы вкусы полностью раскрылись, оставьте готовое печенье с начинкой в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре минимум на день.

ХРАНЕНИЕ: Храните в плотно закрытом сухом контейнере до пяти дней или заморозьте. Замороженные макарон размораживайте, не открывая контейнер, чтобы они не промокли от конденсации влаги.

ПРИМЕЧАНИЕ: Иногда молотый миндаль довольно твердый, так что я рекомендую измельчить его в порошок, причем как можно тоньше.

Ne Touchez Pas!

Все в Париже служит определенной цели. Даже если я пока и не выяснил, какой именно. Каждая церковь, бульвар, фонарный столб, памятник, универмаг, мост, кондитерская, скамейка в парке, столик рядом с кафе, канализационный люк, больница или урна — все в городе размещено в нужном месте, и это место найдено в результате тщательного обдумывания. Команда из тридцати человек под покровом темноты каждую ночь обходит памятники Парижа и регулирует их эффектную подсветку, чтобы она была более яркой или приглушенной и верно направленной.

Лаймово-зеленые метлы, которыми убирают улицы, явно были выбраны из-за того, что они стильные, а не из-за своей эффективности. И вы не увидите здесь неряшливых и поедающих пончики копов: у всех нарядная и сидящая точно по фигуре униформа. Я даже немного смущаюсь, когда вижу их; никогда не думал, что буду проходить рядом с полицейским с гораздо лучшим чувством стиля, чем у меня.

И, конечно, еда в Париже тоже потрясающая. Витрины кондитерских наполнены рядами пухленьких булочек бриошь, аккуратными кубиками pates de fruits[224], обвалянными в сахаре, рядами и рядами шоколадных конфет с самыми разнообразными начинками, от нежного ganache[225] [226] до взбитого mousse au caramel[225]. Уличные рынки соблазняют живописными горками покрытого каплями влаги винограда, роскошной рубиново-красной клубники и мясистой вишни с ярко-зелеными

листочками. Все эти фрукты просто молят о том, чтобы вы взяли их домой. А как насчет терриконов спелых абрикосов, прямиком из Прованса, чья солнечно-оранжевая кожица обещает сладкую и сочную мякоть, скрытую внутри? Или эти крошечные mirabelles[227], сладкие маленькие сливы, которые вы уже мечтаете скорее принести на свою кухню, чтобы приготовить из них самый вкусный джем, какой когда-либо пробовали? Все невероятно заманчиво, не правда ли?

Ne touchezpas! Не трогайте их!

* * *

В Париже вещи устроены именно так, и предпринимаются огромные усилия для того, чтобы они оставались в своем первозданном состоянии. Что означает — держите свои грязные руки от них подальше.

В городе, где оформление витрин — искусство, на каждой вы обязательно увидите объявление с извинениями: «Excusez-nous, vitrine en cours de realisation» («Извините, витрина оформляется» — на самом деле хитрый способ обойти закон, требующий, чтобы ко всем товарам в витрине прилагались ценники).

Во время моей первой поездки в Париж я помню, как увидел красивую рубашку в витрине и зашел в магазин, чтобы примерить ее. После нескольких минут вышагивания перед зеркалом я сказал продавщице, что мне нравится, но я подумаю. «Pourquoi, monsieur?[228] Ведь вам так идет!»

Она была права, смотрелось действительно хорошо. После того, как я столкнулся с проблемой примерки, а она столкнулась с необходимостью найти нужный размер на полке и распаковать рубашку, она просто не могла понять, почему я ее не покупаю. Я ретировался оттуда весьма смущенный.

Теперь я уже знаю, что если вы до чего-то дотронулись, от вас ждут, что вы непременно это купите. Так что аккуратнее с руками. Неважно, обычный это апельсин или оранжевая сумка Kelly[229], как только вы сделали неосторожное движение, от вас уже ждут следующего шага. Так что мое предупреждение тем, кто не любит связывать себя обязательствами: если не хотите, чтобы вас вовлекли, держите руки при себе. Поскольку, как обычно бывает с отношениями, как только вы достигли определенной точки, пустые отговорки уже не действуют и вы попали на всю жизнь.

* * *

Существует много оправданных проблем, связанных с отсутствием в Париже не только концепции «клиент всегда прав», но и вообще какой-либо «службы поддержки клиентов». Если мне нужно обратиться в отдел претензий магазина, я часами

репетирую свою речь, прежде чем выйти из дома, и даже делаю заметки, заглядывая в словарь, чтобы использовать точные термины и быть во всеоружии.

Я чуть не проиграл схватку с продавщицей, не желавшей менять сломанную ложку для мороженого из-за того, что я вскрыл ее упаковку, а следовательно, пользовался ею. Я умолял и всячески старался ее убедить, что если бы я не вскрыл упаковку, я бы не смог определить, что ложка сломана, но она не желала принимать этот факт.

В итоге я решил использовать иную тактику. Фигурально выражаясь, встав с колен, я сообщил ей, что я — glacier[221], и то ли она пожалела меня, то ли впечатлилась самим фактом, что кто-то делает мороженое профессионально, но только после этого она вручила мне новую ложку, принеся ее со склада.

(Которая тоже сломалась после первого же использования. Но я уже научился тому, что лучше сохранять свое хрупкое душевное равновесие и, когда что-то ломается, просто выбрасывать и покупать новую вещь, но уже в другом месте.)

Поскольку никто не обязан вам помогать, вам нужно доказать, что вы заслуживаете внимания. Во Франции почти невозможно уволить кого-либо, так почему они должны вам помогать? Вы должны заставить их хотеть помочь вам. Поверьте, это того стоит. Есть что-то по-настоящему замечательное, когда вам удается получить французское обслуживание как некий драгоценный дар.

Верьте или нет, но большинство французов хотят быть полезными. Многие владельцы магазинов и продавцы по праву гордятся тем, что предлагают. При этом некоторые приемы le marketing[230] [231] здесь кажутся странными и неприемлемыми, например, слишком сильное давление на покупателя, когда пытаешься что-то ему продать (поведение, которое здесь называют trés américain[232]). Предложение образцов или пробников считается vulgaire[233], и если вы сами из капиталистической страны, здесь вам придется забыть о том, что продавцы горят желанием вам что-то продать.

Здесь у продавца высококачественные товары, и клиент должен быть их достоин. Потеря выручки ничто в сравнении с потерей гордости.

Во-первых, при входе в магазин я произношу все надлежащие приветствия — «Bonjour, madame» или «monsieur». Затем, независимо от того, покупаю я плитку шоколада или кусок мыла, я изучаю товар с легким оттенком презрения — как будто сомневаюсь, достойно ли это мыло коснуться моей кожи. Это заставляет продавца насторожиться, а вам от него именно это и

нужно. Тем не менее я никогда ничего не трогаю, будь то помидоры, шоколад, цветы, рубашки, хлеб, мыло, газеты, костюмы, персики или шнурки, без предварительного разрешения.

Самый непонятный разрыв культурных шаблонов происходит в la fromagerie[234]. Или, более конкретно: почему нельзя пробовать сыр?

В Америке вы не найдете ни одного магазина, продающего сыр, где вас не воодушевляли бы на покупку, предлагая его попробовать. Будь то маленькие лакомые кусочки обвалянных в грецком орехе сырных шариков в Hickory Farms'[235] в торговом центре или тончайшая стружка сыра Red Hawk[236] в Cowgirl Creamery[237] в Сан-Франциско, мы привыкли — и многие считают, что это наше право, — пробовать, прежде чем принимать решение о покупке. И не торопиться, пробуя столько, сколько хотим.

К великому разочарованию посетителей, торговцы в Париже скупятся на образцы для пробы. (Раньше я думал, что они просто жадные, пока меня чуть не затоптали до смерти во время раздачи образцов на пробу в парижском Salon du Chocolat, так что теперь я уже не считаю, что их стоит винить.) Считается, что вы будете полагаться на компетентность fromager[238], знатока своего дела, который предложит вам такой сыр, чтобы вам понравился. Он эксперт и может сделать вывод из ваших ответов на его вопросы — например, что вы собираетесь подать до и после сыра, — чтобы решить, какой сыр подойдет вам лучше всего. И вы должны положиться на его мнение и купить то, что он предложил. Хотя это кажется забавным, за все время, что я живу в Париже, продавец сыра никогда не ошибался. Секрет в том, чтобы доверять своему продавцу сыра, и будешь вознагражден за лояльность.

В книге «Моя жизнь в Париже» Джулия Чайлд писала: «Если турист входит в продуктовую лавку с мыслью о том, что его надуют, продавец это чувствует и, конечно же, его надует. Но если француз чувствует, что посетитель наслаждается тем, что видит в его магазине, и проявляет подлинный интерес к товарам, он просто расцветает».

Когда я вожу своих гостей с экскурсиями по парижским рынкам, со всем их многоцветьем и оживленными продавцами, меня неизбежно спрашивают: «Почему они не дают пробовать? Разве они не продали бы больше сыра, если бы делали это?» Они никогда не понимают мой ответ: «Им все равно, продадут ли они больше сыра. Для них это не имеет значения». Пока я сюда не переехал, я тоже этого не понимал. Но теперь, конечно, для меня в этом есть смысл.

Существует исключение из правила, единственный продавец сыра, который стоит перед входом в свой магазинчик в районе Ile Saint-Louis[239] и предлагает кусочки на пробу. Даже когда обычно спокойный район превращается в туристическое светопреставление по воскресеньям после обеда, он все равно стоит там с большим блюдом de fromages — mon Dieu![240] — раздавая их бесплатно! В ненаучном опросе, который я провел, почти 100 процентов дегустаторов после этого направлялись в магазин, чтобы купить сыр. После того, как я попробовал кусочек выглядевшего совершенно божественно Comte[241], я тоже вернулся домой с увесистым куском этого сыра.

Возможно, это веяние будущего. В конце концов, le marketing здесь относительно новая концепция, но она начинает развиваться. «Да! Я говорю на английском с Уолл-стрит!» — восклицают молодые улыбающиеся французы, устремляя вверх сжатые кулаки в рекламе школ бизнес-английского, которых по всему Парижу множество. Они могут тянуться к небесам, но не касаются их. В конце концов, они же в Париже.

CAKE AUX LARDONS ET FROMAGE BLEU

КЕКС С БЕКОНОМ И СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

ПРОДОЛГОВАТАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДЛИНОЙ 23 СМ

На мой взгляд, французам «cuisine branchee», или модная кухня, удается не слишком хорошо. По каким-то причинам по большей части блюда экспериментальной кухни слишком дорогостоящие и при этом надуманные. И не заставляйте меня начинать тему квадратных тарелок с линией соуса с одной стороны и пылью из молотого кумина с другой.

Но есть один тренд тем не менее, который мне нравится, это le cake[242] (произносится как «кек»). В отличие от своих сладких американских «коллег», эта быстрая в приготовлении несладкая выпечка часто подается как hors d'oeuvre[243] перед ужином, нарезанная тонкими ломтиками, с бокалами холодного мюскаде или совиньон блан. Ближе к концу дня я также отрезаю пару ломтиков для закуски. Если вы живете не в Париже, в такое время вино еще обычно не пьют, но мне после долгих трудов часто это obligatoire[244].

Два совета: чтобы было проще раскрошить сыр с голубой плесенью, оставьте его, не заворачивая, в холодильнике на ночь, чтобы он немного подсох. Вторая подсказка: используйте для смазывания формы жир от бекона — это придаст выпечке приятный и легкий копченый аромат.

Масло или сало для смазывания сковороды

1 стакан (210 г) пшеничной муки

2 чайные ложки разрыхлителя теста

1 чайная ложка молотого красного перца

1/2 чайной ложки соли

4 крупных яйца комнатной температуры

1/4 стакана (60 мл) оливкового масла

1/2 стакана (120 г) натурального необезжиренного йогурта

1 1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 маленького пучка шнитт-лука или зеленого лука, мелко нарубить (около 1/4 стакана) 140 г сыра с голубой плесенью, например рокфора, мелко раскрошить

60 г тертого пармезана

8 ломтиков бекона (около 150 г), поджарить до хруста и раскрошить на кусочки размером с горошину

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте продолговатую форму для выпечки длиной 23 см маслом или салом и выстелите дно куском пергамента.

2. В большой миске смешайте муку, разрыхлитель, молотый красный перец и соль.

3. В отдельной миске взбейте венчиком до однородности яйца, оливковое масло, йогурт, горчицу и шнитт-лук.

4. Сделайте в смеси сухих ингредиентов в центре углубление и с помощью силиконовой лопатки начинайте постепенно вымешивать тесто, вливая жидкую смесь. Мешайте, пока не вольете полностью, не вымешивая до полной однородности (немного муки все еще должно быть видно).

5. Вмешайте оба вида сыра и кусочки бекона, вновь не перемешивая слишком долго или интенсивно. Наполните приготовленным тестом форму.

6. Выпекайте 50–60 минут, до золотисто-коричневой корочки сверху. Готовый кекс должен пружинить при легком нажатии в центре.

7. Остудите в форме в течение 5 минут, затем переложите на решетку. Удалите пергамент и остудите перед нарезанием.

ХРАНЕНИЕ: Этот кекс можно хранить завернутым в пищевую пленку при комнатной температуре до трех дней. Также его можно заморозить, очень плотно завернув, на срок до двух месяцев.

ВАРИАНТ: Для кекса au chevre et aux olives (с козьим сыром и оливками) замените сыр с голубой плесенью на 170 г раскрошенного козьего сыра (например, бушерон или мораше, или другого не слишком мягкого, но и не слишком твердого) и исключите из рецепта бекон и дижонскую горчицу. Вместе с сыром добавьте в тесто 1/д стакана (40 г) мелко нарезанных оливок или маслин.

Жанна

Живя в маленькой квартирке, я тем не менее не особо стараюсь поддерживать в ней порядок. Я довольно аккуратен и организован, что важно, когда живешь и работаешь в одном и том же месте. Но я лучше потрачу время на выпечку брауни, чем на мытье раковины, если вы можете в это поверить.

Жанна — моя уборщица, она приходит раз в две недели (за исключением одиннадцатинедельного отпуска летом). Во время нашей первой встречи для собеседования она вошла в дверь и немедленно заявила мне: «Je ne suis pas une voleuse, monsieur» — «Я не воровка, мсье». Даже тени сомнения не возникло в правдивости ее слов, потому что она была одета лучше, чем я.

Она пришла в шелковом шарфе, безукоризненно завязанном вокруг шеи, а на ногах были элегантные кожаные туфли-лодочки. Когда она вошла, меня окутал цветочный шлейф французских духов, а ее волосы так аккуратно уложили и зафиксировали лаком, что даже мистраль, сильный ветер, дующий в Провансе, не смог бы растрепать прическу. Не веря в реальность происходящего и будучи родом из Сан-Франциско, я даже усомнился в ее гендерной принадлежности и внимательно осмотрел шею — нет ли там адамова яблока, но она была настоящей, мне не померещилось.

Однако если вы подумали, что Жанна была изящной и хрупкой, подумайте еще раз. Придя первый раз прибираться, она скинула свои модные лодочки, надела тапочки и отправилась на

поиски eau de Javel[245], этой универсальной жидкости, изобретенной в 1789 году и нежно любимой французами по сей день. Они так ею гордятся, что даже одну из станций метро назвали в ее честь — «Javel». Представьте метро в своем городе и станцию, чье название «Отбеливатель». Это одна из немногих станций парижской подземки, где я не бывал, но предполагаю, что она самая чистая из всех.

Так как моя квартира состоит всего из пары маленьких комнат, можно подумать, что ее просто убирать. Когда мы впервые встретились, Жанна сказала, что ей достаточно будет двух часов, хотя это звучало как довольно долго. Но учитывая, что мне понадобилось около двух недель, чтобы распутать все провода и шланги моего aspirateur[242] (притом что мне всегда удается найти более интересное занятие в Париже, чем пылесосить), я согласился. Пока она прибиралась в первый раз, я решил сходить в кино.

Когда фильм закончился и два часа уже прошли, я решил, что она наверняка уже закончила, так что можно возвращаться. Но, пытаясь повернуть ключ в замочной скважине, я обнаружил, что дверь открыта, а она все еще там, вся в уборке и окутанная парами отбеливателя. Хотя назначенное время давно истекло, она все еще, как сумасшедшая, протирала кнопки на моем факсе… но до кухни и ванной все еще не добралась.

Я слонялся по квартире, старясь ей не мешать, и когда она закончила, предложил в следующий раз начать с «критических зон», то есть с ванной и кухни, вместо того, чтобы драить le fax[246] [247]. Жанна вновь надела свои изящные туфли, аккуратно свернула резиновые перчатки и наконец удалилась — спустя более чем четыре часа после прихода.

С нашей первой встречи прошло уже много лет, и Жанна стала чем-то постоянно присутствующим в моей жизни. Настолько, что я даже перешел с формального vous[248] к дружескому tu[249], когда общаюсь с ней. Хотя она все еще продолжает обращаться ко мне на «вы», я думаю, что ей со мной довольно уютно. Она, например, каждый раз, приходя, критически разглядывает мое лицо и сообщает, что волнуется о моем здоровье. Она советует есть больше красного мяса и подкрепляет свой медицинский совет, энергично рубя воздух кулаком. Хотел бы я ответить ей: спасибо, а теперь, может, вы лучше займетесь туалетом? Но я побаиваюсь хука справа этой сильной рукой с красивым маникюром, а потому не произношу ни слова.

Мне наконец-то удалось добиться, чтобы она убирала мою маленькую квартирку менее чем за три часа — достижение, к

которому я шел долгие годы. Я не мог ей прямо сказать, чтобы она уходила пораньше, так что решил возвращаться и разыгрывать удивление по поводу того, что она еще здесь, молясь, чтобы она поняла намек. Я мог читать «Войну и мир», сидя в кафе с бокалом вина, а потом долго гулять под пробирающим до костей холодным дождем и думать: «Конечно, она точно уже закончила уборку», надеясь, что мне можно вернуться домой. Но когда бы я ни возвращался — вот она, с отбеливателем в руке, оттирает резиновое основание моего стационарного миксера.

Я не жалуюсь. Она верна своему слову, у меня ни разу ничего не пропало, и я доволен той большой работой по уборке, которую она делает, несмотря на целое состояние, что я трачу на eau de Javel. Моя следующая задача — убедить ее в том, что я участвую в этой новой странной игре под названием «сортировка мусора». Тем не менее я не могу представить своей жизни без Жанны, и когда она уезжает в отпуск, скучаю по нашим встречам раз в две недели, по ее медицинским советам и по своему желанию, чтобы она сконцентрировала свою энергию на мытье пола на кухне вместо протирания дырочек на задней стороне моего будильника.

Как ни странно, однажды я вернулся домой, а ее уже не было, что случилось впервые. Она оставила записку, что не смогла найти один носок, так что, если я его найду, она просит дать ей знать. Я посмотрел под шкафами, где не было ни пылинки. Я передвинул пару ящиков и увидел за ними вычищенные и отполированные углы. Я поднял диван, и ковер под ним выглядел так же свежо, как и в день покупки. Но носка не было.

Почувствовав, что мне нужно в ванную, я зашел и понял, что что-то неладно. Оглядевшись, я понял, что: она не была убрана, совсем. Не понимаю, что произошло и как можно, проведя полдня за уборкой двухкомнатной квартирки, забыть о ванной. Но, конечно, я ее с легким сердцем простил. Потому что когда вы один в чужой стране, здорово, если есть кто-то, заботящийся о вас. И я уверен, что это хорошая идея — иметь такую, как она, на своей стороне. Особенно с подобным хуком справа.

ВОиСНЕЕ8 СНОСОЬАТ АЕ УАОЕКТ

МИНИ-КЕКСЫ С ШОКОЛАДОМ И ЙОГУРТОМ

НА 12 МИНИ-КЕКСОВ

Мне всегда было любопытно, чем Жанна занимается все эти долгие часы, которые проводит в моей квартире. Иногда я думаю, что как только за мной закрывается дверь, она сбрасывает свои тапочки и сворачивается калачиком на диване, поедая шоколад. Установив скрытую камеру, я бы мог убедиться в своей правоте, а еще найти наконец так и пропавший без вести носок.

Рецептом этих влажных маленьких шоколадных кексиков поделилась со мной моя подруга Мэг Каттс, мать двоих мальчишек, которая наверняка знает пару-тройку секретов касательно уборки — и пропавших носков.

Французы называют любые десерты, которые выглядят не слишком аккуратно, bouchees (кусками), и эти маленькие кексы как раз подходят под данное определение.

200 г горько-сладкого или полусладкого шоколада, мелко нарезать

1/2 стакана (125 мл) растительного масла

1/2 стакана (125 мл) натурального йогурта из цельного молока

1 стакан (200 г) сахара

3 крупных яйца комнатной температуры

1 чайная ложка экстракта ванили

1/2 чайной ложки экстракта миндаля

1 1/2 стакана (200 г) пшеничной муки

1 250 251 252 253/2 чайной ложки разрыхлителя теста

1/2 чайной ложки крупной соли

5. Сделайте углубление в центре сухой смеси и влейте жидкую смесь с йогуртом. Слегка перемешайте, затем влейте растопленный шоколад и аккуратно перемешайте до получения теста.

6. Разложите тесто в углубления форм и выпекайте 25 минут, пока они не схватятся в центре.

7. Достаньте из духовки и остудите на решетке перед подачей.

ПОДАЧА: Хотя французы никогда не пьют кофе, пока не съедят десерт, я сделал исключение и подаю эти кексики к кофе — взрослым, разумеется. Детям, наверное, больше понравятся они со стаканом молока.

ХРАНЕНИЕ: Кексы можно хранить в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре до четырех дней.

Слишком много способов сказать то же самое

Где-то в Париже обязательно существует магазин, где продают вещь, которая вам требуется, неважно даже, если это что-то странное или невразумительное. Я посещал парижские магазины, которые каким-то образом выживают, предлагая один-единственный товар, например, лампочки, ваниль, чучела животных, зонты ручной работы, свежевыжатое ореховое масло, старинное медицинское оборудование (жуткое до ужаса), конину (что тоже очень страшно), антикварные дверные ручки, требуху, подержанные музыкальные инструменты, новые и использованные мышеловки (в использованных все еще были трупики мышей), винтажные маленькие черные платья (по более чем современным ценам), пиво, рыболовные приманки и американскую военную униформу. Я был в месте, где не продавалось ничего, кроме пяти пузырьков с духами; в бутике одежды из латекса — приведший меня туда зацикленный на фетишах знакомый настаивал, чтобы я что-нибудь примерил (снимая эту одежду, я получил еще один урок эпиляции, довольно болезненный, должен сказать); и самый крошечный магазинчик в Париже на улице Кенкампуа — там продается спортивное питание и, похоже, никогда нет посетителей.

Но самый необычный опыт покупок был у меня в Париже всего в паре кварталов от площади Республики. С запиской от врача в руках я удостоверился, что нахожусь в нужном месте,

очутившись перед огромной витриной с расположенными в безумном беспорядке пластиковыми конечностями, указывающими на множество направлений, и на каждой был надет образец новейшего ортопедического трикотажа.

Войдя внутрь, я передал ordonnance[241] моего врача и, сопровождаемый суровой дамой un certain dge[24S], прошел в заднюю часть магазина, в примерочную, чтобы подобрать гольфы до колен, которые мне было сказано носить, когда я на ногах, во избежание проблем в будущем. [254] [255]

Перед тем как задернуть занавеску, продавщица сказала мне снять всю одежду до последнего предмета, включая mon slip[256].

Затем она вручила мне два хлипких бумажных полотенца.

Французы довольно снисходительно относятся к публичной демонстрации частей тела и не стесняются наготы, как я. Отнеся это к склонности французов к naturisme[257], я стянул с себя все, включая mon slip, и прикрыл интимные места с обеих сторон теми самыми бумажными полотенцами, которые едва справились с этим трюком: французские полотенца точно не соответствуют по размеру привычным мне Brawny[258].

Стоя по другую сторону занавески, она спросила «Vous ëtespë monsieur?»[259], - на что я ответил, сжимая два тонких квадратика, «Oui, madame».

Откинув занавеску, она вошла с поднятыми вверх руками в резиновых перчатках, подобно хирургу. Остановилась, окинула меня взглядом снизу вверх, остановившись посредине, и издала громкий вздох, такой длинный, что я было подумал, вдруг он станет для нее вообще самым последним.

Обдумывая ситуацию позже, я понял, что она, должно быть, сказала «Déshabillez-vous. Enlevez tous vos vëtements sauf le slip», — чтобы я снял все, кроме трусов. Смешно, но я не помню, чтобы она произносила именно это. (И я до сих пор не очень понимаю, для чего тогда нужны были бумажные полотенца.)

Не знаю, кого из нас больше смутило мое неадекватное понимание французского, когда я стоял в кабинке с чьей-то бабушкой голый, сжимая в руках пару тонких квадратиков бумаги. Думаю, что все же меня. К сожалению, это был не последний случай, когда меня ловили со спущенными штанами из-за проблем с языком.

* * *

Во Франции благодаря интернету, CNN, книжным магазинам с литературой на иностранных языках и международным газетам можно, в принципе, обходиться и без знания французского. А еще местные официанты довольно бегло говорят по-английски, так как они поняли, что если очаруют целый столик растерянных

американцев, то получат хорошие чаевые. Но если вы хотите здесь жить, быть частью французского общества и зарабатывать больше, чем чтобы просто прикрыть свою задницу, выучить французский следует обязательно.

Когда меня спрашивают: «Как скоро можно начать бегло говорить по-французски?», я отвечаю: «Бегло? Даже французы не говорят по-французски бегло».

В качестве доказательства можно привести Dicos d'Or, соревнование-диктант, во время написания которого французы состязаются друг с другом в грамотности, чтобы выяснить, кто лучше справится с заданием понять и написать то, что им говорят, — на их родном языке!

Чтобы справиться с возможной путаницей, существует Académie Frangaise[260]. Внутри этих освященных, с плюшевой мебелью, палат на Левом берегу Сены в 1635 году было начато составление фундаментального словаря французского языка.

И по сей день сорок immortels[261] (название, которое демонстрирует благоговение перед ними) регулярно встречаются и обсуждают, какие слова следует говорить во Франции, — решение этого вопроса может занимать десятилетия.

Американские словари обновляются гораздо чаще, чтобы включить новые важные слова, такие как muffin top (бока, свисающие над поясом слишком узких джинсов), prehab (персональная фитнес-программа по предотвращению травм) или designer baby (это я вообще не смогу перевести на французский и даже объяснить не возьмусь).

Самой большой проблемой для immortels, средний возраст которых составляет семьдесят восемь лет, в наши дни является борьба с коварным вторжением англицизмов в священную французскую лексику. Тем не менее такие слова, как relooking (косметика), le fast food и tres people[262] проникли во французский язык, и их слышишь в повседневной речи постоянно, одобрены они правительством или нет.

Большинство таких слов привносят в язык les teenagers'[263] [264], что очевидно, если вы ознакомитесь со списком нефранцузских слов, ставших частью la langue populaire[251]: nonstop, le weekend, le star systeme, l 'happy hour, le feeling, le jetset, le shopping, le «must» (всегда в кавычках), le snack, le gadget[265], и последнее, обуявшее весь Париж, — le scrapbooking[266].

Из-за проникновения во французский язык слишком большого количества franglais[267]правительство даже ввело так называемые les quotas musicaux[268], которые предписывают, что лишь строго ограниченный процент музыки на французских радиостанциях может звучать не на французском языке.

Послушайте хотя бы недолго французское радио, и скорее всего для начала вы насладитесь душераздирающей серенадой Эдит Пиаф, за которой последует взрывной удар Iron Maiden[269] [270], а потом очень узнаваемое пение французской звезды тенниса Янника Ноа, чья успешная карьера в качестве исполнителя, если вы его слышали, является одним из самых неудачных последствий les quotas musicaux.

Французы воспринимают свой язык очень, очень серьезно, и я не могу вспомнить ни одного званого ужина без спора о том или ином его аспекте, продолжающегося до тех пор, пока кто-то не подойдет к книжной полке и достанет томик Larousse[265], важнейшую вещь в каждом французском доме.

Особенно досадно, что, казалось бы, обычные слова, которые можно было бы без проблем перевести с английского на французский, как populaire («Я популярен!»), имеют радикально отличное, совершенно не соответствующее ожидаемому значению, если их перевести. Назвать кого-то populaire значит отнести его к низшим классам общества.

Точно так же, как похвала внешнего вида — «C'est joli![271]» — может иметь пугающие последствия. Я сделал серьезную ошибку, сказав продавщице в булочной Moisan эту фразу, которую считал комплиментом целому подносу восхитительных мадленов с золотисто-коричневой корочкой по краям — ведь они были tres jolies[272]. «Elles ne sont pas jolies, monsieur! Elles sont délicieuses!» («Они не красивые, мсье! Они вкусные!») — воскликнула она и отвернулась с презрительным фырканьем. После этого инцидента я избегал заходить в булочную целый год. К сожалению, она была одним из моих любимых мест, где я покупал хлеб. Но после того как я мониторил ситуацию с безопасного расстояния, из-за оконной витрины, неделя за неделей, я наконец понял, что она там больше не работает, и тогда осмелился снова войти внутрь, чтобы попробовать те самые мадлены.

После первого же кусочка я с удовлетворением отметил, что был прав: они действительно прекрасны. И перестал задаваться вопросом, что же с ней случилось, предположив, что ее, должно быть, уволили именно за утверждение, что они всего лишь вкусные.

* * *

Я очень ценю парижан за то, что они неизменно сочувствуют мне в постоянной борьбе за то, чтобы их понять. Даже после шести лет жизни здесь я очень часто не имею понятия о том, что мне говорят. Мне пришлось стать актером, достойным César[273] [274], который с блеском изображает полное понимание, а не смотрит, как олень на фары приближающегося автомобиля, когда кто-то

обращается ко мне, слишком быстро говоря по-французски. А чего они ожидают? Я имею в виду, если честно, как кто-то может освоить язык настолько сложный, что в нем «потому что» можно сказать шестью разными способами? Puisque, comme, a cause de, car, grace a и a force de все значат «потому что». И в чем, спрашивается, между ними разница?

Посмотрите на этот пир выбора, когда речь идет о куриной грудке: poitrine de poulet, blanc de poulet, émincé de poulet, escalope de poulet и supreme de poulet[262]. А графин с вином может называться carafe, pichet, pot, décanter, cruche или даже fillette, последнее также означает «юная девушка». Так что последнее заказывайте с осторожностью, учитывая, где находитесь.

Банка с газировкой — canette, не путать с canette, юной уточкой (в свою очередь, не путать с утенком, который называется caneton). Консервная банка с овощами — boite de conserve, но когда вы собираетесь в ночной клуб, это sortir en boite[275], так что остается лишь надеяться, что вы не вернетесь домой овощем.

Если вам нужна курица, вы идете к volailler[276]. Но если вам нужна говядина, вы отправляетесь в boucherie[277]. Хотите свинину? Зайдите в ближайшую charcuterie[278] [279] [280], потому что у boucher[222] вы вряд ли ее найдете. Свинина — это не мясо, это свинина. Но баранина — это мясо, и ее вы тоже отыщете в boucherie. Нужны потроха? Их следует искать в triperie, определение я позволю вам найти самостоятельно.

Кролики необъяснимо попадают в ту же категорию, что и наши пернатые друзья, к volailler. И коли вам понадобится конина, ее следует искать в boucherie chevaline[225], хотя иногда можно найти и в обычной boucherie. Но не обязательно наоборот. И может кто-нибудь объяснить мне разницу между saucisson sec и saucisse seche, если и то, и другое переводится как «сухая колбаса»? Или свежевысушенная.

* * *

Мой самый нервирующий опыт в использовании французского языка имел место в Sur les Quais[214], фантастической epicerie[215], где я рассказывал приезжим о разных вкусах варенья от Кристин Фербе, знаменитой confiseuse. (Да, у них есть слово, обозначающее женщину-кондитера.) Я переводил названия, написанные на каждой баночке, и мне казалось, что уж в этом-то я силен. (Кстати, пустая баночка — un bocal, но наполните ее вареньем, и это уже un pot.) Когда я упомянул, что в одной из баночек джем из красной смородины, confiture de groseilles, мой гость оживился: «О, да! Вот его-то я и хочу».

Поэтому я попросил у продавщицы баночку confiture de groseilles, что произносится как «гро-зей». Но с моим более чем

спорным произношением я сказал «confiture de grosses selles». Продавщица чуть не грохнулась в обморок, ведь я попросил «варенье из испражнений»… из «больших испражнений»!

В тот момент я понял, что мне нужна профессиональная помощь и, всего вероятнее, следует пойти на курсы французского.

В Париже множество курсов, рекламирующих свои услуги в газетах, распространяемых по всему городу, которые читают экспаты, обещающих помочь всем нам «выучить французский — легко!». Полистайте их или поищите в интернете, и вы найдете все что угодно, от классов, устраиваемых в парке, где чтобы быть принятым, нужно явиться на встречу с парнем в шляпе-котелке, до соблазнительных объявлений, завлекающих потенциальных учеников демонстрацией рубиново-красных губ, сложенных в неоспоримо французской манере — так, как будто они готовы доставить удовольствие Эйфелевой башне.

Я не был уверен, что мне нужен именно такой французский, — может быть, позже. В данный момент я хотел чего-то серьезного, поэтому выбрал курсы рядом с кладбищем Пер Лашез, работающие под эгидой Министерства культуры. Они обещали rigoureuse[216] надзор, и для прокрастинатора[211] мирового класса, как я, они говорили на моем языке.

Открывая скрипучую дверь школы, я пребывал в полной уверенности, что теперь я на пути к тому, чтобы стать истинным парижанином, и меня несказанно воодушевляла возможность влиться в ряды экспатов разных национальностей и местных, чтобы устроить оживленные дебаты о Прусте или экзистенциализме, и все для того, чтобы отточить употребление plusque-parfait de l’lndicatif[21] и понять его превосходство над plus-que-parfait du subjonctif[219].

Я вошел в большой двор, заполненный корейскими подростками, играющими в пинг-понг. Большинство из них курили дурно пахнущие сигареты «Голуаз», яростно строчили эсэм-эски своим друзьям, стоявшим от них на расстоянии нескольких футов и глотавшим чернильного цвета кофе из автомата в пластиковых стаканчиках. Это было не то интеллектуальное окружение, которое я предвкушал.

Положительным моментом было то, что я оттачивал свой «парижский» на ком-то особенном. Это был Лоран, мой учитель французского. Он не представлял собой ничего уникального, но, как лучшие французские любовники, был терпеливым и осторожным, стремясь удовлетворить мои потребности. Он научил меня, как правильно складывать губы для всех этих сложных французских глаголов, и, более того, прощал все мои неуместные американизмы. [281] [282] [283] [284] [285] [286]

Но, как и с большинством вещей в Париже, когда вы думаете, что у вас все идет гладко, что-то происходит, и вы остаетесь ни с чем: однажды в класс вошел новый учитель и poof, мечтательного Лорана как не бывало. Наш новый профессор, вошедший в дверь, очень мускулистый, выглядел как оживший, дышащий «человек Мишлен» — такой же gonfle, как пышные булки в La Brioche d'Or. На этот раз я точно могу применить cliche[287]: он выглядел как напичканная стероидами выпечка.

В отличие от чудесного Лорана, этому mec[288] было наплевать на наши проблемы, и с течением времени я начал понимать, что он преисполнен решимости унизить меня. Это, откровенно говоря, было не такой уж и сложной задачей, особенно перед моими одноклассниками.

В первый день его работы я совершил обычную для любого англоязычного человека ошибку и произносил все буквы в каждом слове: если тут есть буква, логично же ее произнести. Извините!

За это нарушение мсье Без-Шеи подошел к тому месту, где я сидел, встал передо мной, сжав руки в кулаки, и кричал на меня добрых пять минут перед всем классом. Мои одноклассники из Кореи сжимались на своих местах, вцепившись в свои электронные переводчики, в страхе перед этим галльским Годзиллой, изрыгающим на меня пламя своего гнева.

Я поклялся себе, что это мой последний урок французского. Позже я встретился с одним из одноклассников, который рассказал, как, разгневавшись, профессор подошел к стене и пробил ее кулаком. «Ого, а ведь это мог бы быть я», — подумалось мне. Вероятно, так бы и произошло, если бы я остался.

Мое желание и энтузиазм по поводу изучения французского языка быстро испарились, тем не менее я решил поискать какие-то другие классы в Париже. Однако, переходя из одной школы в другую, я вскоре понял, что везде есть люди, от которых мне хотелось избавиться: в классах, где я учился, всегда был такой ученик, которого я называл «корректором». Независимо от того, что его уровень знания или понимания французского был выше (а чаще он был ниже) моего, он как будто чувствовал, что делает мне великое одолжение, постоянно поправляя мое произношение.

Дошло до того, что в первый же момент, начав заниматься в новом классе, я тут же распознавал «корректора», видя краем глаза, как он уже ерзает в ожидании, когда я допущу ошибку, чтобы тут же выскочить с правильным ответом. Как бы я ни старался блокировать свое периферийное зрение, все равно видел, что он практически подпрыгивает на месте, мотая головой взад и вперед, от меня к учителю, как будто смотрит матч «Ролан

Гаррос», надеясь, нет, молясь, чтобы я допустил ошибку, а он мог заполнить огромный пробел в моих знаниях словами своей мудрости.

Поэтому, не дожидаясь, пока пробью кулаком что-то — или кого-то, я опустил руки и отказался от каких-либо курсов французского, решив, что моими учителями будут сами парижане — нравится им это или нет. Хотя, похоже, не все из них оценят свою миссию.

Мой величайший провал в том, что касается французского на общественном мероприятии, произошел во время шикарного ужина с людьми, которых я не знал. Только что вернувшись из поездки в Италию, я рассказывал, насколько потрясающе там было. Я поднялся высоко в горы Пьемонта, чтобы увидеть Оропу[289], великолепно расположенный монастырь, известный своей Madonna Nera, черной Девой Марией, привлекающей массу людей. Это воодушевляющее место, независимо от того, религиозны вы или нет, и паломники и туристы стекаются туда со всего мира, чтобы преодолеть извилистую горную дорогу, затем подняться по огромному количеству ступеней и увидеть ее. (Горячий шоколад и выпечка в кафе по соседству являются дополнительными стимулами для совершения восхождения.)

Надеясь впечатлить всех вокруг моим высококультурным и богатым яркими деталями описанием собора Девы Марии, я произнес: «В горах Италии il y a une verge noir. C'est magnifique![290] [291] Люди приезжают со всего мира, чтобы поклониться и преклонить колени в этом месте».

Продолжая говорить дальше и дальше на своем безупречном французском, я и не заметил, что все вокруг выглядят смущенными и переглядываются, а потом проявляют больше интереса к тому, что у них на тарелках, чем к тому, что вырывается из моих уст. Но, подобно скоростному поезду TGV, я двигаюсь дальше и поднимаюсь на новую высоту: «Вы преодолеваете длинную извилистую дорогу, и когда входите в храм, видите, что это поистине incroyable[2M]. Это, безусловно, один из самых выдающихся образцов verge в мире».

Я не замечаю ничего необычного до тех пор, пока Ромен не наклоняется ко мне: «Ты, видимо, имеешь в виду Vierge Noire, Черную Деву?»

«Да, да. Разве это не то, о чем я говорил?»

«Давид, verge — это пенис».

Понимаю, что моя версия истории встретила бы лучший прием в другой компании, но, возможно, я просто немного поспешил с решением закончить учебу на курсах французского. Остается лишь радоваться, что он остановил меня прежде, чем я

рассказал о том, как снял все это на камеру под всеми возможными углами.

* * *

Я все еще борюсь с некоторыми аспектами языка, непривычными для англоговорящего. Подобно двухуровневой системе tu и vous, в зависимости от того насколько формальным должно быть общение (что случилось с egalite?[292]) и по взаимному согласию, существует также такая коварная вещь, когда пол субъекта меняет написание и произношение не только существительного, но еще и прилагательного, и глагола. Поэтому неудивительно, что даже французские бизнесмены и бизнес-леди отправляются на курсы, чтобы улучшить свой французский язык.

Подобно мне, у многих французов проблемы с правописанием, что они скрывают затейливым наклонным почерком, который вы, несомненно, узнаете, если хотя бы раз видели меню в кафе, написанное от руки на черной доске. Мне приходилось даже исправлять неправильно написанное, с чем французы, кстати, соглашались. Так что я не слишком переживаю, когда сам ошибаюсь.

Излишне говорить, что проблемы с языком часто заставляют меня смеяться и что надо мной тоже смеются.

Но я заключил перемирие с французами и их языком: ни один из нас полностью не понимает другого и, вероятно, так никогда и не поймет.

DINDE BRAISEE AU BEAUJOLAIS NOUVEAU ET AUX PRUNEAUX

ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ В БОЖОЛЕ НУВО С ЧЕРНОСЛИВОМ

НА 4 ПОРЦИИ

Мне стоит определенного труда объяснить моему продавцу птицы, Катрин, что мне нужна индейка: произнося слово dinde (по-английски это звучало бы «дэнд») я должен сказать «дин-ди». Что логично для считающих, что каждая буква на своем месте и потому должна звучать.

Еще одна вещь, которую здесь трудно понять, — вся эта шумиха вокруг божоле нуво. Каждый ноябрь, а именно в третий четверг месяца, во всей Франции и шире — по всему миру — начинает продаваться данное вино. Существует множество маркетинговых уловок, предназначенных для того, чтобы заставить парижан ожидать божоле нуво в радостном нетерпении, — они, впрочем, не поддаются на провокации и не теряют рассудок, когда речь идет об этом молодом вине.

Я разделяю их равнодушие, хотя фруктовый вкус божоле нуво делает его отличным вином для готовки. Его простой, грубоватый вкус хорошо сохраняется при тушении бедер индейки, les cuisses

de dinde. Если не найдете божоле, возьмите любое другое красное с фруктовым вкусом, например, бруйи, мерло или пино нуар.

Французы редко удаляют косточки у чернослива, или pruneaux (не путать с prunes — в отличие от английского языка, это слово здесь обозначает не чернослив, а свежие сливы), возможно, из-за отсутствия судебных процессов, возбужденных из-за сломанных зубов, но также потому, что косточки, считается, улучшают вкус. Если будете подавать это блюдо не французам, просто предупредите их, что оно приготовлено a la frangaise, или удалите косточки перед готовкой.

Чернослив

225 г чернослива

1/2 стакана (125 мл) божоле нуво

2 столовые ложки меда

кусок цедры апельсина длиной 3 см

6 веточек свежего тимьяна

Индейка

1 окорочок (ножка и бедро) индейки (около 1 1/2 кг)

1 столовая ложка оливкового масла

Крупная соль и свежемолотый черный перец

2 стакана (500 мл) божоле нуво

1 1/2 стакана (375 мл) куриного бульона или воды (если используете покупной бульон, выбирайте с низким содержанием соли)

8 веточек свежего тимьяна

1 лавровый лист

1/2 объема кисло-сладкого лука (стр. 210; см. Примечание)

1 пучок петрушки, крупно нарезать

1. Выложите чернослив в маленькую кастрюлю, добавьте божоле, 1/2 стакана (125 мл) воды, мед, апельсиновую цедру и тимьян. Доведите до несильного кипения и варите 2 минуты. Накройте крышкой, снимите с огня и оставьте для набухания. (Чернослив можно подготовить до 5 дней заранее и хранить в холодильнике.)

2. Промойте куски индейки и обсушите бумажными полотенцами. Разогрейте оливковое масло в большой чугунной кастрюле или утятнице. Выложите куски индейки, посолите, поперчите и хорошо подрумяньте их со всех сторон.

3. Разогрейте духовку до 160 °C.

4. Достаньте индейку из кастрюли и слейте масло. Верните индейку обратно в кастрюлю, влейте божоле и бульон, добавьте тимьян и лавровый лист. Накройте крышкой и готовьте в духовке 2 часа, перевернув куски индейки пару раз в процессе тушения.

5. Переложите индейку на блюдо или в миску и уварите

жидкость от ее тушения на плите на половину объема. Тем временем снимите мясо индейки с костей, стараясь, чтобы оно было крупными кусками. Слейте жидкость с чернослива, выбросьте цедру и тимьян.

6. Когда соус уварится, верните в него куски мяса индейки и добавьте кисло-сладкий лук и чернослив. Хорошо все прогрейте. При подаче украсьте петрушкой.

ПОДАЧА: Винный соус так и просится быть поданным с пастой типа папарделле, а петрушка будет придавать блюду красивый цветовой контраст.

ХРАНЕНИЕ: Подобно большинству тушеных мясных блюд, индейку в соусе можно хранить в холодильнике до трех дней. Перед подачей разогрейте ее на плите или в микроволновке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы не хотите готовить кисло-сладкий лук, а использовать свежий, добавьте 225 г очищенного мелкого лука в жидкость от тушения за 45 минут до готовности.

CARAMEL AU BEURRE SALE

СОЛЕНЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

ПРИМЕРНО НА 2 СТАКАНА (500 МЛ)

Говорят, что лучший способ выучить французский язык, это не бояться на нем разговаривать. Не уверен, что я — лучшее доказательство этой теории, но так как повара говорят на одном языке по всему миру, у меня никогда не было проблемы подойти к другому повару и начать с ним разговор, на каком бы языке он ни говорил.

Во время путешествия по Бретани мне посчастливилось попробовать самые вкусные galettes de sarrasin, то есть блины из гречневой муки, которые подавались с обильной порцией нежнейшего карамельного соуса с добавлением сливочного масла и чуточки соли.

Еще одна причуда французского: только блины из пшеничной муки могут называться crepes, а когда они пекутся на основе гречневой муки, называются уже galettes, и если вы закажете crepes de sarrasin, вас вообще никто не поймет. При этом иногда гречку (sarrasin) называют ble noir, и если ваш заказ прозвучит как crepes de ble noir, вас поймут как нельзя лучше.

Ну как, понятно?

Жерар Кокейн, повар в Les Chardons Bleus, специализирующийся на блинах, — сам себя он называет creperie, хотя готовит как crepes, так и galettes, — пригласил меня на кухню, чтобы показать, как он делает этот темно-янтарный соус, в который в самом конце добавляет noisette местного сливочного масла. Noisette означает «фундук», но кусочек почему-то был ближе по размеру к грецкому ореху. В следующий раз, когда

соберутся immortels, мне, наверное, стоит к ним обратиться, потому что у меня накопилась пара-тройка вопросов.

Но когда речь идет о том самом карамельном соусе, никаких вопросов нет и быть не может: попробовав ложку, я упал в обморок. По примеру Жерара, варите соус в большой кастрюле с высокими бортиками, потому что карамель при добавлении сливок будет сильно пузыриться. Кстати, кастрюля по-французски может называться и casserole, и cocotte, в чем между ними разница, я до сих пор не знаю, может в отсутствии или наличии ручек?

2 стакана (400 г) сахара

1 2/3 (400 мл) жирных сливок

2 столовые ложки (30 г) сливочного масла

1/4 чайной ложки соли fleur de sel или крупной морской соли (по вкусу)

1. Насыпьте сахар ровным слоем на дно большой чугунной кастрюли или металлической с толстым дном объемом минимум 6 л. Поместите на средний огонь и прогревайте, не помешивая, пока сахар по краям не начнет плавиться.

2. Деревянной ложкой или силиконовой лопаткой начните помешивать, очень осторожно, от краев к центру, чтобы весь сахар плавился равномерно. Сахар может выглядеть неоднородным, но по мере прогревания он потемнеет и станет прозрачным.

3. Варите карамель до темно-коричневого цвета и появления дымка. (Если в карамели будут крупные кусочки, не беспокойтесь о них.) Чем темнее вам удастся сделать карамель (но не сжечь ее), тем вкуснее в итоге получится соус. Карамель готова, когда она приобрела цвет старой медной монеты, а запах у нее чуточку дымный.

4. Снимите с огня и быстро вмешайте примерно четверть объема сливок. Смесь будет сильно пузыриться, так что, возможно, есть смысл надеть кухонную рукавицу на ту руку, которой вы будете ее перемешивать. Постепенно, энергично вымешивая, влейте оставшиеся сливки. Вмешайте сливочное масло и соль. Подавайте соус теплым. Если хотите, чтобы соус был пожиже или не таким насыщенным по вкусу, разбавьте его % стакана (60 мл) воды.

ХРАНЕНИЕ: Соус может храниться в холодильнике до одного месяца. Перед подачей погрейте его в маленькой кастрюльке на слабом огне или в микроволновке.

Если проснешься с ним, попроси его приготовить Cafe au Lait

Почти невозможно найти в Париже чашку кофе сносного качества — кофе здесь один из самых худших из всех, что я пробовал.

Прежде чем франкофилы начнут вопить о том, какой ужасный американский кофе, я соглашусь с ними. В Америке масса плохого кофе. Разница в возможности все-таки отыскать чашечку хорошего кофе в Штатах.

Кроме того, у североамериканцев есть оправдание: мы не граничим с Италией, волшебной страной кофе, где каждый крошечный его глоток — целая симфония вкуса. С момента, когда бариста ставит маленькую чашечку под краник, и до момента, когда я выпиваю последнюю каплю густого, похожего консистенцией на сироп, эспрессо, вытекающего из крошечной чашечки, мое сознание не может сосредоточиться ни на чем другом, кроме этой порции мастерски сваренного кофе. Ах, il espresso perfetto[293].

В стране, где делается такой акцент на изысканной кухне, чьи продукты и блюда ценятся не только французами, но и во всем мире, факт, что кофе может быть настолько омерзительным, что рассерженная Софи Бризар, пишущая о еде, назвала парижский кофе «ослиной мочой», — ошеломляет. Единственный хороший кофе в Париже там, где его варят итальянцы. Подать плохой кофе

для них было бы оскорблением всей их культуры. Когда я спросил женщину — сотрудницу офиса итальянского туризма, как она может существовать в Париже с его ужасным кофе, она взглянула на меня, как будто ее тошнит от одного упоминания о нем, и ответила: «Во Франции я не пью кофе, я пью здесь только чай».

* * *

В поисках хоть какого-нибудь этому объяснения я провел определенное исследование. И выяснил, что многие кафе вынуждены покупать кофе в зернах у одного и того же поставщика, которого они называют «мафией из Оверни». Раз так, предлагаю им лучше сотрудничать с итальянской мафией. Уверен, она сможет позаботиться, чтобы кофе в кафе был наилучшего качества.

Говоря о кофе в зернах, я ни на минуту не считаю, что кофе с этикеткой pur Arabica[2*1], считающийся самым лучшим, на самом деле им является. Если то, что они варят, на самом деле арабика, то я — Морис Шевалье, а дама, работающая охранником в нашем здании, та, что с усами, — Катрин Денёв.

Существует термин «французская обжарка», означающий, что зерна сожгли почти до неузнаваемости. Такой метод был придуман для того, чтобы замаскировать ужасный вкус кофейных зерен низкого качества. Зная это, я избегаю всего, на чем есть пометка «французская обжарка».

Я устроил онлайн-интервью с одним официантом в кафе, который рассказал, что если никто не видит, они часто используют кофейную гущу повторно. Если бы кто-то совершил подобное в Италии, им бы точно вплотную занялась мафия. Я пью свой кофе за стойкой не потому, что экономлю (хотя так он действительно стоит дешевле), а из-за своей недоверчивости. Я слежу за барменом, как ястреб, и хотя никогда не видел, чтобы кофейную гущу заваривали повторно, ни разу не наблюдал и как моют рожок, доставая его из машины, а ведь это должны делать после каждой чашки. Исходя из вкуса напитка, я сомневаюсь, что они хоть раз в месяц моют рожки.

Большинство парижских бариста считают, что темпер[294] [295] [296] [297] нужен исключительно для красоты, потому что практически его не используют. Каждый раз, когда они засыпают кофе в фильтр и суют рожок в машину, мне хочется перепрыгнуть через стойку, размахивая руками, «Стоп! Стоп! Сначала спрессуйте кофе! Давление силой в 13 килограммов! Вот для чего нужна та маленькая металлическая штучка!»

Но я молчу, бросаю кубик сахара в мутный черный осадок и отпиваю глоток с гримасой, означающей, что ослиная моча, пожалуй, даже улучшила бы вкус напитка. И если вы

задумывались, о чем размышляют все те посетители парижских кафе с рассеянным взглядом, то, возможно, именно об этом.

* * *

Разочарованный, я приобрел громоздкую итальянскую эспрессо-машину и вступил в ряды учеников итальянской эспрессо-школы Universita del Caffe[29] в Illy Caffe[2910]. Там я изучил все тонкости варки идеального эспрессо: как размалывать зерна в тонкий порошок, наполнять рожок правильным количеством молотого кофе, прессовать его с верным усилием. Каждая порция напитка, выходящая из машины, была шоколадно-коричневой манной небесной. Это было так здорово, что я по ночам не мог уснуть, перебирая в памяти все, чему научился за день. (Или, скорее, виной тому были девять или десять чашечек эспрессо, выпитые на ночь глядя.) Я привез домой целый чемодан, набитый кофе, и теперь каждый раз, отправляясь в Италию, беру с собой пустой, чтобы снова заполнить мою кладовую.

Тем не менее мне было трудно продолжать свое погружение в мир кофе, вернувшись во Францию. Вооружившись новоприобретенными знаниями — и профессиональной эспрессо-машиной на своей кухне, — я отправился в Двадцатый округ, в имеющий высокую репутацию Brülerie[298] Jordain. (Отправился туда не без энтузиазма, потому что он находился рядом с Boulangerie 140, из дровяной печи которой выходят одни из самых лучших хлебов и булок в Париже.)

Я поделился с владельцем, который сам занимался обжаркой кофе, своим бедственным положением. «Мне нужен кофе, обжаренный и смолотый для эспрессо. У меня новая профессиональная итальянская кофемашина, и я хотел бы варить такой же вкусный кофе, как в Италии».

Владелец магазина, считающийся одним из лучших в своем деле в Париже, наморщил нос и ответил (Предупреждение. Если вы итальянец, не читайте окончание этого предложения!) — «А почему вы хотите, чтобы вкус вашего кофе был как у итальянского?»

Видит бог, во мне ни капли итальянской крови, но я оскорбился. Представьте эксперта по шоколаду, который презрительно фыркает: «Почему вы хотите, чтобы ваш шоколад по вкусу был как парижский?»

В общем, с тех пор я использую кофе, импортированный из Италии, насколько это возможно, завариваю и пью его дома, потому что не думаю, что многие парижские бармены или официанты любезно посмотрели бы на меня, если бы я принес с собой термос и стал наливать себе нормальный напиток.

Но, предположим, что у вас нет кофеварки и вы не хотите

навлечь на себя гнев раздраженного официанта. Как же именно нужно заказывать кофе в Париже? Если вы просто скажете: «Кофе, пожалуйста», официант принесет вам небольшую чашку express. И не поправляйте меня. Во Франции в названии есть буква «х». Знаю, знаю. Они даже скопировать слово правильно не в состоянии.

Обычно официант ставит перед вами чашку коричневого осадка и тут же исчезает, что оставляет большинство посетителей в легком недоумении. Затем минут десять вы пытаетесь привлечь его внимание, чтобы попросить молоко. Никак не мог понять, почему они автоматически не приносят молоко, когда это произошло первые несколько раз, но через какое-то время осознал, что таково правило. Я имею в виду, вы же не сказали, что вам нужно молоко к вашему кофе, так почему вы его ждете? Никто не будет сохранять в уме личные предпочтения каждого посетителя, чтобы приносить ему правильный, по его мнению, вариант кофе.

Прозорливые умы быстро это понимают, и потому, желая получить большую чашку кофе с молоком, можно было бы заказать cafe au lait, что буквально и переводится как «кофе с молоком». Но кстати, чтоб вы знали: cafe au lait подают только на завтрак и только дома, чтобы выпить его с тем, с кем провели ночь. В заведениях cafe au lait не подают, за исключением модных кафе во французском стиле в Нью-Йорке и Беркли.

Простой и добрый cafe au lait — это большая порция дымящегося горячего кофе с теплым молоком, и подавать ее следует не в чашке, а в кружке. Официанты, особенно в туристических местах, привыкли получать заказы на cafe au lait, но вы же не хотите увидеть эти взлетевшие вверх в недоумении брови, не правда ли?

То, что вы действительно должны попросить у официанта, это cafe creme. Конечно, если вы не проснулись рядом с ним, что вполне вероятно, учитывая их репутацию. В случае, если это произойдет, я плохой советчик, потому что у меня нет подобных навыков, в отличие от навыков приготовления кофе. Но, поговаривают, у французов первый из навыков отточен до мастерства.

CAFE FRANQAIS

Если вы решили все-таки пить кофе в кафе, а не дома у незнакомца, я рад вам помочь.

CAFÉ EXPRESS Иногда его называют café noir, café nature или café normal. Маленькая порция кофе в стиле эспрессо. (Назвать его «эспрессо» значит неминуемо навлечь на себя гнев итальянцев.) Если вы просто скажете, что хотите «café», это то,

что вы получите. Всегда.

CAFÉ SERRÉ «Плотный» café express, более концентрированный, так как варится с меньшим количеством воды.

CAFÉ ALLONGÉ В процессе приготовления café express через фильтр пропускается больше воды. Если вы находитесь в кафе и хотите задержаться подольше, закажите именно его.

CAFÉ LÉGER Café express, в который долили воды уже после варки. Не рекомендуется. Совсем.

CAFÉ NOISETTE Café express с небольшой порцией молочной пены, плавающей сверху. Рекомендуется, если вам в принципе не нравится парижский кофе. De rigueur[299] [300] к заказу в заведениях на l'autoroute[29] или в поездах, где любая еда, не исключая кофе, изменит убеждение каждого в том, что все во Франции необычайно вкусно.

CAFÉ DÉCAFÉINÉ Когда-то давным-давно заказывать что-нибудь без кофеина значило предоставить официантам садистское удовольствие смотреть на вас как на неполноценного американца. Теперь они сами его заказывают, но произносят сокращенно: «un déca».

Любой кофе можно заказать без кофеина, просто добавив «déca» в конце вашего заказа. Но если ваш официант недовольно фыркает, когда слышит это, готовьтесь к более долгому ожиданию своего напитка.

CAFÉ AMÉRICAIN Кофе в американском стиле, который иногда называют café filtre, его могут как варить, так и готовить путем фильтрования. Внимание: иногда под этим названием вы получите всего просто разбавленный водой café express. Обычно подается на завтрак как в гостиницах, так и дома.

CAFÉ SOLUBLE или CAFÉ INSTANTANÉ. Растворимый кофе. Избегайте любой ценой.

CAFÉ AU LAIT CAFÉ EXPRESS, или крепко сваренный кофе, разбавленный теплым молоком. Подается в кружке, только дома, на завтрак. Или в модных «бистро» в Америке за $6,50.

CAFÉ CREME CAFÉ EXPRESS, который подается с чашкой теплого (обычно стерилизованного) молока. Порция может быть normal или petit, во втором случае можно заказывать просто «un petit creme».

CAPPUCINO CAFÉ EXPRESS с большим количеством взбитой молочной пены сверху. В некоторых кафе его вам подадут в стеклянной чашке, посыпав сверху артистически коричневой пылью, и за это, конечно, вы должны будете доплатить. Мой вам совет: если действительно хотите капучино, отправляйтесь в Италию.

CAFÉ VIENNOIS Кофе по-венски, со взбитыми сливками, — напиток, который обычно подают в магазинах мороженого или чайных салонах, хотя некоторые кафе тоже могут взбить сливки для вас. (Правда, маловероятно, что захотят это сделать.) Если вы найдете данный вид кофе в правильном месте, попробуйте сначала взбитые сливки отдельно; они во Франции настолько хороши, что, возможно, вы и кофе не захотите, чтобы не испортить божественный вкус.

CAFE FRAPPE, или CAFE GLACE Соблюдайте осторожность: так как данный вид кофе не является частью французской культуры, это всего лишь французская интерпретация «холодного кофе», приторно-сладкая, в виде несоразмерной порции с одним-единственным плавающим сверху кубиком льда. Он неизменно будет слишком дорогим для того, что вы получите. Но зато вам достанется прикольная коктейльная палочка для размешивания, чего уж там.

Еще пара советов: после еды подумайте о кофе как о точке, знаке, отмечающем окончание приема пищи, а не как о приглашении наесться до отвала. Cafe creme никогда не подается после обеда или ужина, хотя и считается послеполуденным напитком, так как хорошо насыщает. Кофе пьют только после еды, никогда во время, и только после десерта. Вам его никогда не подадут вместе с какой-либо едой, так как это не считается correct[301]. Вы ведь всегда хотите все делать правильно, не так ли?

Наконец, если вы любитель кофе и приезжаете в Париж, всегда есть чай — напиток, который я никогда не понимал, пока не переехал сюда. Теперь я пью его больше, чем когда-либо. Кто бы мог подумать, что жизнь в Париже на самом деле сделает меня похожим на итальянца?

SHAKERATO

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

НА 2 ПОРЦИИ

Вы, возможно, считаете, что если люди работают с кофе весь день, они от него устают. Но кофейня для персонала Illy в Триесте, наверное, самое переполненное людьми место во всем городе. У женщины за стойкой нет ни пирсинга в носу, ни татуировок, она больше похожа на чью-то типичную итальянскую бабушку.

Но боже, как же она готовит кофе! Когда подошла моя очередь и она спросила, что я хотел бы, в списке меню мое внимание привлекло слово shakerato[302]. Именно название повлияло на мой выбор — оно звучало многообещающе, потому что кто же устоит перед хорошо взбитым кофейным напитком.

В своей версии я добавил ликер для придания shakerato

особенного вкуса, тем более что я видел, как это делают в нескольких кафе в Триесте. Французы любят ликер «Бейлис», название которого они произносят как «бей-лейз», но вы можете поэкспериментировать и с другими ликерами. Если не хотите добавлять ликер совсем, замените его щедрой порцией шоколадного сиропа.

2 средних шарика ванильного или кофейного мороженого, слегка размягчить

2-3 маленькие чашечки крепкого кофе эспрессо, остудить

1/2 стакана (125 мл) ликера «Бейлис»

Несколько кубиков льда

Несладкий какао-порошок или тертый шоколад

1. В коктейльном шейкере или блендере соедините мороженое, эспрессо, ликер и лед.

2. Хорошенько взбейте, чтобы мороженое растаяло, а смесь стала однородной.

3. Разлейте в невысокие стаканы-тумблеры и посыпьте сверху какао-порошком. Если взбивали коктейль в блендере, в нем могут быть нежелательные кусочки льда — в таком случае просто процедите напиток.

TARTE TATIN, POUR LE REGIME

ТАРТ-ТАТЕН С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ (С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА)

НА 8 ПОРЦИЙ

Многие француженки — и французы — одержимы le regime, то есть своей диетой. Хотя традиционно здесь встречается намного меньше полных людей, чем где бы то ни было еще, ситуация меняется. Газета Le Figaro опубликовала данные о том, что за последние тридцать лет среднестатистический француз набрал 5,35 кг. (К счастью, сюда не вошла статистика по набору веса американцами, переехавшими во Францию.) И хотя в целом французы, в отличие от нас, не слишком беспокоятся о том, что едят, довольно много парижан с готовностью подтвердят, что хотели бы скинуть несколько килограммов.

Перед вами моя «диетическая» версия классического тарт-татена, открытого сладкого пирога с карамелизированными яблоками на очень тонком слоеном тесте. Так как я беру очень вкусные яблоки, все, что требуется, это дополнить их небольшим количеством сливочного масла, придающего насыщенный вкус.

Возможно, прозвучит безнадежно по-американски, но лучшим дополнением для тарт-татена станет чашечка обжигающего эспрессо, и дома я наслаждаюсь ими всегда вместе. Но если вы окажетесь в Париже и закажете их вместе, будьте готовы к изумленному взгляду и не говорите, что я вас не предупреждал.

Тесто

$^3/_4$ стакана (110 г) пшеничной муки

1/4 чайной ложки соли

1 1/2 чайной ложки сахара

2 столовые ложки (30 г) сливочного масла, нарезать кубиками по 2 см и охладить

3 столовые ложки (45 мл) ледяной воды

Яблоки

8 плотных твердых кислых яблок

Сок 1/2 лимона

1 столовая ложка (15 г) сливочного масла

1/2 стакана (120 г) плотно утрамбованного темно-коричневого сахара

1. Сделайте тесто. Соедините в кухонном комбайне или стационарном миксере муку, соль и сахар. Добавьте масло и вымешивайте, пока кусочки масла не станут размером с горошину. Вмешайте воду, чтобы получилось тесто. Скатайте в шар, расплющите в диск, заверните в пищевую пленку. (Тесто можно сделать до 3 дней заранее.)

2. Разрежьте яблоки на 4 части, очистите от кожицы и сердцевины. В большой миске перемешайте с лимонным соком.

3. Растопите сливочное масло в чугунной сковороде диаметром 25 см. Всыпьте коричневый сахар, перемешайте и снимите с огня.

4. Выложите четвертинки яблок круглой стороной вниз, а тем местом, откуда была вырезана сердцевина, вверх. Яблоки должны лежать плотно друг к другу, концентрическими кругами. Впихните их все. Может казаться, что яблок слишком много, но это нормально, они уменьшатся в объеме при выпечке, так что не переживайте.

5. Готовьте на среднем огне 20–25 минут. Не мешайте и не передвигайте яблоки, лишь слегка утрамбовывайте лопаткой по мере размягчения.

6. Разогрейте духовку до 200 °C. Поместите решетку в верхнюю треть духовки.

7. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг диаметром 30 см. (Он получится тонким, но не беспокойтесь.) Выложите тесто поверх яблок, подоткнув края, и выпекайте на решетке в верхней части духовки 35–40 минут, до золотисто-коричневого цвета теста.

8. Достаньте сковороду с тарт-татеном из духовки, накройте сверху блюдом или противнем, аккуратно переверните все вместе — осторожно, может вытекать горячий сок. Снимите сковороду и отделите, возможно, приставшие к ее дну яблоки, вернув их на

место.

ПОДАЧА: Подавайте тарт-татен теплым с шариком ванильного мороженого или крем-фреш (см. стр. 224). В знаменитом парижском магазине мороженого Berthillon, точнее, в кафе при магазине, подают идеальный тарт-татен, дополнив его шариком карамельного мороженого, что невероятно вкусно.

Добро пожаловать во Егапргіх!

Во время последних поездок в Штаты я заметил, что в мое отсутствие произошло кое-что интересное: супермаркеты стали привлекательными местами для совершения покупок. Как будто по мановению волшебной палочки продуктовые магазины в Америке решили стать такими, чтобы посещать их было приятно — гигантские бункеры из стали и бетона превратились в роскошные, уютные помещения. В некоторых открылись заведения СПА, массажные кабинеты, звучит успокаивающая музыка; кафетерии и закусочные явно похорошели; освещение не режет глаз; туалеты стали чистыми, а овощи и фрукты красиво уложены в плетеные корзины и поблескивают влажными капельками, и над ними можно видеть фотографии чистеньких и счастливо улыбающихся фермеров.

Когда я в последний раз зашел в американский супермаркет, мне там было так уютно и хорошо, что не хотелось уходить. Супермягкие сидения для отдыха, окруженные зарослями экзотических растений, и ароматы лучше, чем дома.

Когда я думаю о французском супермаркете, определение, которое приходит на ум первым, это «румынская тюрьма». Мой местный 8ирегтагскё$^{2<9<6}$ Ргапргіх^{291} — место, куда я хожу с большой неохотой: покупаю то, что мне нужно, и ретируюсь как можно скорее. Поход туда для меня сродни визиту к стоматологу, чтобы он прооперировал меня без анестезии.

Как только вы пересекаете порог, вместо дружеского

приветствия мрачный охранник в плохо сидящем лавсановом костюме осматривает вас снизу доверху, мысленно обыскивая. Если у вас с собой сумки, их требуется проверить при входе, иначе они, без всякого сомнения, будут тщательно проинспектированы на выходе, хуже, чем на досмотре в аэропорту. Я всегда хожу туда с пустыми руками, потому что точно знаю, что это лишь вопрос времени, когда меня выведут из очереди на вход, чтобы просканировать все полости моего тела. Если нужно рас- 303 304 ставить какой-то товар, грузчики неизменно складывают ящики или коробки с ним посередине прохода так, что пространство вокруг оказывается заблокированным. И если вы думаете, что кто-то даст вам пройти, вернитесь немного назад и перечитайте главу «Les Bousculeurs».

Если что-то упадет или прольется в американском супермаркете, негромкий голос из громкоговорителя быстро оповестит об этом, чтобы проблемная область как можно скорее была огорожена и очищена. В моем, если где-то беспорядок, все сотрудники соберутся рядом в полукруг и станут смотреть, как проблема распространяется. Они будут просто стоять, глазеть и ждать, когда что-то произойдет. Вы видите, как они отступают и думают про себя «C'est pas ma faute… c 'est pas ma faute…[305]», ожидая, что кто-то другой проявит инициативу. В конце концов они пожмут плечами, поставят рядом пластиковый конус и уйдут докуривать свои сигареты.

И если там и есть что-то привлекательное, кроме полок с недорогим вином, то я это пока не нашел. В то время как американские супермаркеты уловили тот факт, что если вы сделаете пребывание людей в супермаркете более комфортным, вы 1) заставите их проводить в нем больше времени и 2) заставите их тратить больше денег, обе эти концепции от сетей французских супермаркетов как-то ускользнули. То есть за исключением Monoprix, находящейся в руках того же владельца, что и шикарный универмаг Galeries Lafayette. Единственная причина, которая приходит на ум при отсутствии изменений к лучшему, это то, что французы так привыкли ходить на уличные рынки и в маленькие специализированные магазинчики, что и не задумываются особо об условиях в супермаркетах.

* * *

В Париже около семидесяти пяти уличных рынков, работающих в разные дни недели. При этом лишь два специализируются на продуктах из Иль-де-Франс, центрального региона Франции, где находится и сам Париж. Рынок Распай в воскресенье и один из рынков в районе Батиньоль по субботам предлагают в основном продукцию, выращенную или

произведенную местными producteurs[306]: органический хлеб, зеленые овощи типа puntarelle[307] и broccolini[308], плотные пучки редиски с белыми хвостиками; на рынке Распай можно найти даже les brownies américains[309]. (Меня часто спрашивают, пробовал ли я их, но почему я, интересно, именно я и никто другой, должен покупать американские брауни в Париже?)

Но если вы хотите найти по-настоящему лучшие местные продукты, стоит отправиться за город. У меня есть несколько любимых рынков, таких, например, как в Куломье — городок ничем не примечательный, зато это эпицентр производства бри, культового продукта для всех, кто любит сыр. Но мой несомненный фаворит — Провен, маленький городок примерно в часе езды от Парижа. Раз в неделю центр городка оживает, его наводняют прилавки и тележки, наполненные прекрасными местными продуктами. Фермеры оставляют свои тыквы на земле, ведь под их тяжестью сломались бы шаткие прилавки. Они просто вырезают кусок, если вы заказываете у них тыкву. Там я пробовал клубнику такую сладкую — и темно-красную, — что она рождает во рту взрыв вкуса, подобно японским конфетам. И я всегда набираю там чудесную листовую зелень (которую можно собрать самому в пучок в любых сочетаниях по вашему желанию — «Comme vous voulez!» «Как пожелаете!»); я даже сначала боялся это делать, воспитанный более чем строгими парижскими продавцами. «C'est plus facile pour tous, monsieur», — сказал мне один продавец с улыбкой — «Так проще для всех».

Первый раз оказавшись на этом рынке, я был в замешательстве. Сложив все необходимые продукты в свою корзину и пройдясь от одного прилавка к другому, я спросил одного из мужчин с землей под ногтями, чьи руки были такими же морщинистыми, как листья его савойской капусты: «Почему бы вам не привозить ваши великолепные продукты в Париж?»

«Je deteste les Parisiens»[310] [311] [312] [313], - ответил он.

Многие французы не любят парижан. Но раз я все-таки там живу и мне нравятся парижане (ну, большинство из них), я решил, что поездки в течение нескольких часов туда и обратно за покупками не способствуют reduire mon empreinte[30] CO2. Поэтому и решил совершать покупки ближе к дому.

* * *

Когда я оплакиваю состояние французских супермаркетов, сравнивая их с теми, что в Штатах, люди говорят мне: «Дэвид, это Сан-Франциско, он сильно отличается от других мест. Вы даже не представляете себе ситуацию за пределами Сан-Франциско».

Это правда. Но так как Париж — мировая столица, которую также часто называют «столицей гастрономии», я думаю, что

сравнивать его с Сан-Франциско и другими крупными городами вполне разумно и оценивать нужно по тем же стандартам. Я же не сравниваю Париж с каким-то захолустьем. Ради бога, это же Париж. Да, Париж! Вам следует заходить в любой продуктовый магазин или на рынок, чтобы быть сбитым с ног qualite exceptionnelle[3305]. А не разлившимся из разбитой бутылки растительным маслом, которое никому не пришло в голову подтереть.

Если вы думаете, что все упирается лишь в плохое качество продуктов, я вас уверяю — с обслуживанием дела обстоят еще хуже. Мой местный супермаркет закрывается в 9 часов вечера. Но если вы не вошли до 8:45, можете об этом забыть. Я пытался зайти в 8:46 вечера, но персонал уже закрывал двери и выключал свет.

Так что вам постоянно нужно все предусматривать. Это значит, если вы не купили все необходимое до вечера пятницы, остались ни с чем до следующего вторника. Да, до вторника. Так как большинство супермаркетов по воскресеньям закрыто, все, кто работает в обычные дневные часы, делают покупки по субботам, в магазинах в этот день настоящее столпотворение, а очереди поистине эпичны. По субботам я избегаю заходить в свой Franprix даже больше, чем в остальные дни недели.

Возможно, вы не понимаете, зачем же ждать вторника? Они что, не работают по понедельникам? Я даже не утруждаюсь идти туда в понедельник, потому что лишь после обеда во вторник сотрудники удосуживаются наконец наполнить товарами полки, опустошенные в выходные. Поэтому, если я утром в субботу обнаруживаю, что у меня закончился Tropicana Pure Premium Reveil Gourmand[3306], в следующий раз мне удастся его попить, скорее всего, лишь на завтрак в среду.

Последнее оскорбительное обстоятельство: кассиры так заняты своей работой, что вас не удостаивают и взглядом. Не потому, что они плохо воспитаны; у них строгий приказ не общаться с покупателями, чтобы все внимание сосредоточить на деньгах. Почти никакого взаимодействия с покупателем, и если ты заслужил, чтобы тебе пробормотали «Bonjour», можешь собою гордиться.

Если на что-то предлагается скидка, у меня даже не возникает желания класть этот товар в свою корзину, потому что я уже сотню раз разбирался с кассирами, почему цена на чеке и на ценнике не совпадает. И никто не хочет отвлекать менеджера от его обязанности ковыряться в носу, чтобы он сверил цену. Большинство производителей поняли эту мудрую тактику и просто изменяют объем упаковки, предлагая покупателям на 15

процентов больше апельсинового сока или тунца, а не надеются, что магазины будут эффективно применять политику скидок.

Также во Франции редко упаковывают ваши покупки на кассе. (Некто однажды написал на моем сайте, что упаковка покупок в Штатах является «последним проявлением рабства».) Но и система самообслуживания не работает. Просканировав ваши продукты, кассир бросает их в конец стойки небрежной кучей. А предыдущий покупатель при этом еще не успел расплатиться и упаковать свои покупки, разбросанные повсюду. Поэтому ваши покупки, проезжая по ленте, смешиваются с покупками предыдущего клиента впереди вас.

Вскоре вы уже вовлечены в дискуссию о том, ваше это молоко или его и кто — вы или он — купил банку le tripe[301] в sauce tamale'?"" (Я настаиваю, что это не моя покупка.) Вы купили гамэ, а я шинон[314] [315] [316], верно? А вот эти oursons guimauve[317] в шоколаде — точно мои. Но йогурт со вкусом фисташек и macaron — нет (потому что мне даже сложно представить, что это может быть за вкус).

И пока вы разбираете наваленные в беспорядке покупки, молясь, чтобы не получить травму почек из-за стоящей сзади тетки, которая настойчиво толкает вас своей нагруженной тележкой, на ленте появляется еще больше продуктов, создавая очередную волну паники.

Лишь однажды кассир, которая, должно быть, просто не могла поверить своему счастью быть освобожденной от оков рабства, мне действительно помогла, вместо того чтобы просто сидеть и смотреть. А может, она была новенькой. Когда я рассыпался в благодарностях, она ответила: «£a va, monsieur, c'est plus vite» («Все в порядке, мсье, так быстрее») — и мне очень захотелось, чтобы она поделилась с коллегами таким удивительно эффективным методом. Но я особо на это не надеюсь.

Возможно, мне нужно быть к ним чуть снисходительнее. В конце концов, мне приходится здесь бывать лишь по несколько минут каждую неделю, а они тут проводят каждый день. Конечно, мне хотелось бы, чтобы проходы были почище, фрукты и овощи — посвежее и чтобы было более одного разделителя покупок на одну ленту (должно быть, во Франции они ужасно дорогие), а кассиры — немного дружелюбнее. Все это, возможно, подняло бы настроение работникам, а сам магазин сделало бы более приятным местом для совершения покупок.

Но я буду покупать здесь, по крайней мере пока они не поднимут цены на вино. Раз уж они терпят, мне тоже как-то легче справляться со всеми унижениями. В конце концов, у меня свои

приоритеты.

OIGNONS AIGRES-DOUX
КИСЛО-СЛАДКИЙ ЛУК
НА 6–8 ПОРЦИЙ

В супермаркетах настолько сложно найти хорошие фрукты и овощи, что многие парижане отправляются прямиком в Picard, сеть магазинов замороженных продуктов. Они безукоризненно чистые и ярко освещенные, просто лучи света в темном царстве супермаркетов. Хотя я и не самый большой их поклонник, меня поражает разнообразие всего, что можно в них найти: очищенные бобы фава, куски фуа-гра, замороженные поштучно macarons, готовое к выпечке soufflés aux framboises^, обработанный лук-порей, большие пакеты с кислой вишней без косточек — как человек, который удалил умопомрачительное количество косточек из вишен за свою карьеру повара, я их особенно ценю. А еще у них есть маленькие очищенные луковицы, которые мне нравится готовить в кисло-сладкой смеси сахара и уксуса и подавать к запеченному мясу.

В целом, однако, я предпочитаю как можно больше использовать местные свежие продукты, и во время поездки в сельскую Бретань я как-то увидел знак producteur-récoltant[318]- с красочным изображением аппетитных яблок. Ударив по тормозам, я сделал несанкционированный разворот, игнорируя гнев водителей, двигавшихся в обоих направлениях. Они, несомненно, послали несколько отборных проклятий Citroen, на чьем номерном знаке можно было прочесть «departement 75» (знак презренного парижского водителя), который несся как сумасшедший среди идиллической сельской местности. Я последовал по грунтовой дороге, которая привела к яблочному саду Поля Лоика, где он и его семья выжимают самый замечательный яблочный сок и делают фруктовый яблочный уксус, который пахнет очень спелыми яблоками. Именно он добавляет прекрасную фруктовую ноту вкуса этому кисло-сладкому луку.

Если у вас обычный лук, очистите его следующим образом: бросьте в кипящую воду на 5 минут, затем слейте воду и остудите. Отрежьте нижнюю часть каждой луковицы и легко отделите шелуху. Также можно использовать мелкий лук-шалот. Это потрясающее дополнение к мясному паштету, к тушеному мясу или птице, например к индейке, тушенной в божоле нуво (стр. 187). Если хотите сделать его поострее, добавьте хариссу или азиатскую пасту чили вместо томатной пасты.

Данный рецепт был разработан на основе того, которым со мной поделилась Джуди Виттс Франчини, преподающая

итальянскую кухню во Флоренции, но при этом у нее французские корни.

450 г мелкого лука, очистить

2 столовые ложки светло-коричневого сахара

1/4 стакана (60 мл) яблочного уксуса

1/2 стакана (125 мл) яблочного сока, сидра или воды

1 столовая ложка томатной пасты или % чайной ложки хариссы или пасты из перца чили

1/2 чайной ложки крупной соли

1. Соедините все ингредиенты в глубокой сковороде из устойчивого к кислоте материала, накройте крышкой и готовьте на умеренном огне 10 минут.

2. Снимите крышку и продолжайте готовить лук. Первые несколько минут его не нужно помешивать, но когда жидкость слегка выпарится, а лук начнет карамелизироваться, следует начать помешивать.

3. Последние минуты готовки мешайте постоянно, чтобы лук не пригорел. Жидкость должна загустеть и приобрести консистенцию сиропа; лук готов, когда на дне останется лишь тонкий слой густой жидкости. Снимите с огня и переложите лук в миску вместе с остатками вкуснейшего густого соуса со дна сковороды.

ХРАНЕНИЕ: Этот лук на следующий день даже вкуснее, в холодильнике он может храниться до одной недели.

Рассуждения о 1е Гота§е

Если забыть не самую выдающуюся еду из супермаркетов, во Франции множество исключительно вкусных продуктов.

Несмотря на то, что я признанный фанат шоколада, не могу не отметить французские сыры — нечто совершенно особенное, ни в одной другой культуре или стране нет и никогда не будет ничего подобного.

От АЪопбапсе[31] до Vackегіп[319] [320], каждый круг, квадрат или пирамидка сыра является отражением геггоіг[321], климата и других специфических условий, характерных для местности, где его производят.

Каждый сыр особенный и привлекателен по-своему — выдержанный и твердый или вызревший и текучий внутри. Несмотря на наличие своих фаворитов, здесь любой сыр доводит меня почти до обморока от восторга. Я хочу их все. Как можно решить, что лучше — кусок СоиІоттіег8[322] или Сотге?[323] Счастливая традиция завершать трапезу во Франции сырной тарелкой дает возможность за один раз познакомиться сразу с несколькими сортами.

Мои приятели Дэвид и Рэндал устраивают прекрасные ужины с великолепной едой и хорошо подобранными винами. Всегда понятно, что они провели немало времени, накрывая и оформляя стол и подготавливая все для очередного незабываемого вечера, когда входишь в их квартиру в Латинском квартале. После ужина они всегда, без вариантов, приносят поднос с самыми прекрасными французскими сырами, тщательно отобранными в исключительной fromagerie[324] Лорана Дюбуа, каждый на пике своего вкуса, и ставят его в центр стола. Oh la la!

После одного из таких ужинов, совсем недавно, как обычно перед гостями появилась сырная тарелка. В ее составе был нежный, текучий внутри Camembert[325] из Нормандии, чей сладкий аромат тут же достиг моих ноздрей. Рядом с ним — приземистый, с пепельной корочкой chevre[326], снежно-белый и сливочный под тонким флером серой корочки. Я не мог дождаться, чтобы взять кусочек орехового Comte, лучшего сыра, по моему мнению, сделанного из молока коров, которые проводят дни, неторопливо прогуливаясь по лугам гор Юра. И для завершения идеальной картины рядом лежал клиновидный кусок созревшего в пещере рокфора, испещренного столь ценимой знатоками голубой плесенью. Все было разложено на деревянной доске, как и следует. Никаких фруктов, листьев или других излишеств: только сыры, представленные в их изысканном совершенстве.

Я ахнул, когда сырную тарелку поставили перед гостями. Все за столом замолчали, вдыхая витающие в воздухе ароматы и смакуя момент презентации, возможно, самых совершенных

образцов сыра в мире. Затем тишина была нарушена. С самоуверенностью истинного ньюйоркца один из недавно приехавших в Париж гостей взялся за нож для сыра. «Сейчас я всем облегчу задачу», — объявил он.

Исполняя свое обещание, он набросился на сыры и несколькими движениями ножа разрезал их на маленькие кубики, как будто собрался подавать их, проткнув зубочистками, на каком-нибудь вернисаже в художественной галерее, дополнив бокалами с американским шабли. За считаные секунды он умудрился уничтожить то, что несколько поколений сыроделов довели до совершенства. Мы все сидели, остолбенев и молча, в ужасе от подобного святотатства: подача сырной тарелки была безнадежно испорчена.

* * *

На протяжении многих лет французов в чем только не обвиняли, но никто и никогда не посмел бы оспорить их способность делать отличный сыр. Я не могу пройти мимо сырной лавки, не втянув ноздрями остро пахнущий даже снаружи воздух или не просунув голову через дверь внутрь, чтобы полюбопытствовать, какие сорта сегодня предлагаются на выстеленных соломой стойках счастливым покупателям. Даже если у меня дома переизбыток сыров, я обычно не могу удержаться, захожу внутрь и неизбежно покидаю лавку с компактным маленьким кружочком chevre или Rocamadour[327], куском Beaufort[328] с ореховым вкусом или молочносладковатого Cantal[329], отрезанного от огромного круга.

В Париже есть несколько изысканных и модных fromageries, пользующихся большой известностью, но, по правде говоря, очень сложно ошибиться с выбором в любой сырной лавке: каждый магазинчик, торгующий сыром, который вы посетите, представит вам тщательно отобранную коллекцию местных сыров, способных взорвать ваше сознание — не говоря уже о вашем кошельке или артериях.

Я понял, что нашел подходящего стоматолога, когда во время нашей первой встречи он усадил меня в своем кабинете и мы обстоятельно поговорили, но не о зубных щетках и нитях, а о французских сырах. Во время нашей беседы он записал мне на листке бумаги список сыров из Оверни, региона в центре Франции, откуда был родом. И первым в списке, подчеркнутый двойной чертой, значился сливочный Bleu de Laqueuille[32A] — он настаивал, что я просто обязан его попробовать. Не представляю, как можно иначе выбрать стоматолога, если не из-за его отличных познаний в региональных сортах сыра. (Не имеет значения, что при этом он еще и красив, как кинозвезда.)

Когда вы во Франции, важно не только попробовать как можно больше местных сортов сыра, но и научиться правильно их резать. Технику освоить довольно просто, она вполне логична: вы же не будете есть бублик изнутри наружу или не нарежете круглый торт ко дню рождения ломтиками, подобно ветчине, верно?

И вот как нужно подготавливать сырную тарелку.

Если вы представляете гостям круглый сыр, как, например, камамбер из Нормандии или маленький Reblochon[330] [331], представьте, что он — что-то вроде круглого торта на день рождения (но sans голубых розочек из сахара) и нарежьте так же, треугольными кусочками, а не прямыми ломтиками начиная с одного из краев. Если сыр маленький по размеру как рокамадур, или шевр, или любой другой, что умещается у вас на ладони, его как раз разрешено резать продольными ломтиками, потому что, если вы будете нарезать его подобно торту, кусочки получатся лилипутскими.

Купив сыр в виде клиновидных кусков, отрезанных от крупного круга, например, землистый Saint-Nectaire[332] [333] [334], жирный Tomme de Savoie32-1 или пикантный Brie de Meaux[331], что бы вы ни делали — даже если собираетесь все-таки положить его на сырную тарелку, — никогда не отрезайте заостренный nez, «нос» сыра. Это считается ужасно грубым и высокомерным. Отрезайте продольные ломтики сбоку, включая немного корочки с внешнего края. Здесь снова напрашивается аналогия с тортом — каждый должен попробовать все части сыра, и внутреннюю, и наружную. Хорошо хоть о розочках не нужно беспокоиться.

Большие прямоугольные куски горных сыров[335], таких как Salers[336], конте или канталь, можно разрезать любым способом. В принципе, если перед вами лежит большой кусок такого сыра, просто нарежьте его поперек, сверху вниз, прямоугольными batons[337], чтобы на каждом было немного корочки с обоих концов. Не вырезайте маленькие квадратики из центра (да-да, я однажды видел, что так делают, хотя ранее и не представлял, что подобное возможно). Что же касается корочки, настало время ответить на вечный вопрос: есть или не есть?

Жан Д'Ало, affineur[338], который оставляет свои сыры зреть в прохладных и сухих пещерах, вырытых глубоко под городом Бордо, является владельцем одного из лучших магазинов сыров во Франции. «Все просто, — говорит он. — Правила нет. Не ешьте корочку, если это ухудшает вкус сыра, вот и весь секрет».

Если корочка выглядит сухой, грубой, неряшливой, покрыта затхлой серо-зеленой плесенью — или на ней какие-то непонятные червячки, — вам, вероятно, лучше не подавать сыр с

корочкой. Особенно если она шевелится. У твердых сыров, например Vieille Mimolette[339], обычно твердая, несъедобная восковая корочка, которую крайне неприятно жевать, а потому она не должна попасть на сырную тарелку. Пепельную или оранжевую корочку без воска, как правило, едят, но если поверхность сыра напоминает лесную почву, как у Brin d'Amour[340], лучше удалить с нее все эти веточки и листочки.

Сколько брать? Столько, сколько влезет на вашу тарелку! Ну ладно, если серьезно, я просто всегда борюсь с искушением набрать слишком много, когда рядом со мной оказывается сырная тарелка. Считается нормальным попробовать за одну подачу до трех разных сортов сыра. Хотя мне и случалось притворяться: «Ой, я не знал. Как глупо с моей стороны», если хотел попробовать больше и не был уверен, что будет вторая подача.

Если вам предложили оставшийся сыр или сырная тарелка еще не опустела, когда все уже попробовали, не тянитесь за остатками сразу, выждите несколько секунд. Трех обычно хватает. Но пожалуйста, что бы вы ни делали, даже не думайте просить завернуть с собой недоеденный сыр. Или пользоваться зубочистками.

SOUFFLE AU FROMAGE BLANC

СУФЛЕ «ФРОМАЖ БЛАН»

НА 8 ПОРЦИЙ

Я готовлю это довольно простое суфле в неглубокой форме для выпечки на верхней решетке моей духовки — так на поверхности образуется темная карамельная корочка, лучшая, на мой взгляд, часть любого суфле. Как и французам, мне нравится, когда суфле в середине очень-очень нежное, буквально на грани недопеченности.

Если вы не решались ранее готовить суфле, не беспокойтесь; оно прекрасно и горячее, только что из духовки, и остывшее, более плотное. Комнатной температуры, оно становится похоже на начинку чизкейка. Когда я угостил куском такого суфле Летицию, милую женщину, пекущую блины на открытом рынке Ришар Ленуар, она сказала, что это вообще лучшее, что она пробовала в своей жизни. Когда бы то ни было! И позвольте вас уверить, уж она-то в десертах разбирается…

Я готовил суфле как на основе жирного (20 процентов), так и низкой жирности (8 процентов) сливочного сыра, и оба варианта были вкусными, хотя для более однородной консистенции все-таки рекомендую жирный сыр, если вам удастся его найти. При необходимости сливочный сыр можно заменить мягким творогом или йогуртом (см. Варианты в конце рецепта).

8 столовых ложек (120 г) сливочного масла комнатной

температуры + для смазывания формы

11 1/2 столовой ложки (165 г) сахара + для присыпки формы

Свеженатертая цедра 1 лимона

3 столовые ложки (25 г) кукурузного крахмала

4 больших яичных желтка

2 стакана (480 г) мягкого сливочного сыра

6 крупных яичных белков комнатной температуры

Щепотка соли

1. Щедро смажьте широкую форму для выпечки объемом 2 литра с бортиками минимум 8 см высотой сливочным маслом. Посыпьте несколькими ложками сахара и потрясите форму, чтобы дно и стенки были равномерно покрыты им. Стряхните остатки.

2. Разогрейте духовку до 190 °C.

3. С помощью силиконовой лопатки или в стационарном миксере с насадкой в виде лопатки вымешайте очень мягкое масло, добавив лимонную цедру и крахмал, до полной однородности. Добавьте желтки и вымешайте до однородности, затем вмешайте сливочный сыр.

4. С помощью миксера или вручную в сухой чистой миске (не пластиковой) взбейте яичные белки со щепоткой соли до мягких пиков. Не прекращая взбивать, тонкой струйкой, постепенно сыпьте 10 столовых ложек (140 г) сахара, по одной ложке зараз. Когда всыплете весь сахар, взбейте до плотных пиков.

5. Вмешайте треть взбитой меренги в смесь со сливочным сыром, затем вмешайте оставшуюся меренгу. Не старайтесь вымешать до однородности, если останутся тонкие белые полоски, это нормально; это лучше, чем мешать слишком долго — тогда суфле получится очень плотным.

6. Выложите смесь в подготовленную форму, аккуратно разровняйте поверхность и посыпьте оставшимися 1 % столовой ложки (25 г) сахара.

7. Выпекайте на средней решетке (или чуть повыше, если возможно) 30 минут, пока поверхность не станет коричневой, а суфле начнет схватываться, но все еще будет дрожащим в центре, если немного тряхнуть форму. В зависимости от вашей духовки может потребоваться немного меньше или больше времени. Не придерживайтесь строго указанного времени приготовления, вместо того проверьте готовность, дотронувшись до центра. Если хотите, чтобы ваше суфле было очень нежным, суфле на ощупь должно быть мягким, подобно жидковатому пудингу. Если предпочитаете более плотную текстуру, выпекайте до тех пор, пока зубочистка не будет выходить из центра суфле почти чистой.

ПОДАЧА: Подавайте сразу, выкладывая порции большой ложкой на тарелки или в миски, убедившись, что на каждую

порцию пришлось немного темной корочки.

Вкус сливочного сыра отлично дополнят летние ягоды. Перемешайте немного нарезанной ломтиками клубники, малины или любых косточковых фруктов с небольшим количеством сахара, чтобы выделился сок, затем разложите в неглубокие миски или креманки. Достаньте суфле из духовки и большой ложкой выкладывайте поверх ягод горку теплого, пышного суфле (и снова не забывайте про корочку, чтобы она досталась всем).

Или подайте суфле без каких-либо гарниров. Дополните каждую порцию рюмочкой арманьяка или ликера шартрез, и получите восхитительный десерт.

ВАРИАНТЫ: Сливочный сыр можно заменить 1 % стаканами (360 г) мягкого творога (не обезжиренного) и % стакана (120 г) натурального жирного йогурта, смешанных в блендере или кухонном комбайне в как можно более однородную массу.

GATEAU MOKA-CHOCOLAT A LA CREME FRAICHE

ШОКОЛАДНЫЙ ГАТО МОККО С КРЕМ-ФРЕШ

НА 12–16 ПОРЦИЙ

То, что в других странах называется крем-фреш, мало напоминает тот маслянистый, супергустой крем, который вы найдете во Франции. Конечно, если вы сделаете этот десерт дома, он получится неплохим, но я прошу — нет, настаиваю, — чтобы, приехав в Париж, вы обязательно попробовали его в местном кафе, потому что здесь его готовят роскошно. Если он вам не понравится, с вами явно что-то не так. (Зовите тогда меня: я заберу остатки с огромной благодарностью.)

Проще говоря, не представляю себе никого, кто не влюбился бы в этот десерт, особенно если он относится, как и я, к армии фанатов шоколада. Единственное, что вам может не понравиться, это то, что довольно сложно нарезать его красивыми, идеальными кусочками. Но не волнуйтесь, если порции смотрятся слегка неряшливо: одна из тех вещей, которым я научился у французов, это что едой следует наслаждаться, а не экзаменовать ее на предмет идеального вида.

Иногда я замораживаю десерт, чтобы проще было его нарезать, и ломтик замороженного гато очень радует в летнюю жару, особенно с шариком вкуснейшего апельсинового сорбета (стр. 223) или любого другого вашего любимого сорбета или мороженого, которое тает рядышком.

сливочное масло для смазывания формы

340 г горько-сладкого или полусладкого шоколада нарезать

$^{2}/_{3}$ стакана (160 мл) сваренного кофе эспрессо (или очень крепкого обычного кофе)

$^{1}/_{4}$ стакана (60 г) крем-фреш (стр. 224)

5 крупных яиц комнатной температуры

Щепотка соли

1/2 стакана (100 г) сахара

1. Слегка смажьте маслом разъемную форму, а снаружи плотно заверните ее в фольгу, чтобы внутрь не проникла вода. Поставьте форму внутрь другой емкости, например, формы для запекания, достаточно большой и глубокой, чтобы сделать водяную баню или bain marie.

2. Разогрейте духовку до 160 °C.

3. Соедините шоколад и эспрессо в большой термостойкой миске. Поместите миску над кастрюлей со слабо кипящей водой и медленно помешивайте, пока шоколад не расплавится и масса станет однородной. Снимите с водяной бани и остудите до комнатной температуры. Вмешайте крем-фреш.

4. В стационарном миксере взбейте яйца, соль и сахар на высокой скорости до мягких пиков, в течение примерно 5 минут.

5. Вмешайте половину меренги в шоколадную смесь, затем аккуратно вмешайте оставшуюся меренгу.

6. Выложите смесь в подготовленную форму. Налейте в большую форму теплую воду слоем, доходящим до половины высоты меньшей формы, — это будет водяная баня.

7. Выпекайте 50 минут, до легкого уплотнения, но в центре десерт должен оставаться мягким.

8. Достаньте форму с гато из формы с водой, удалите фольгу и поместите на решетку. Остудите до комнатной температуры.

ПОДАЧА: Пройдитесь ножом по краям гато, чтобы отделить его от бортиков формы. Ослабьте бортики.

Так как это очень нежный десерт, я разрезаю его тонким ножом с острым лезвием, предварительно окунув его в горячую воду и протерев досуха перед каждым следующим разрезом. Также его можно разрезать длинным отрезком зубной нити (но безвкусной, пожалуйста) — держите ее крепко за концы и опускайте сверху вниз поперек гато, через его центр. Этот десерт можно подавать комнатной температуры, охлажденным или замороженным с шариком мороженого или замороженного йогурта — отличный десерт для теплого летнего дня — или со взбитыми сливками и ложечкой шоколадного соуса.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эспрессо в рецепте можно заменить на воду.

ХРАНЕНИЕ: Десерт можно хранить при комнатной температуре или в холодильнике до пяти дней. Если хорошо завернуть его в пленку, в морозилке он может храниться до одного месяца.

SORBET ORANGE

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОРБЕТ

НА 4–6 ПОРЦИЙ

Простой сорбет — всегда удачное завершение ужина, и его можно дополнить кусочком шоколадного гато или хрустящим печеньем. Чтобы вкус сорбета был наилучшим, используйте по возможности красные апельсины «королек». В сезон апельсиновый сок можно заменить мандариновым.

2 стакана (500 мл) свежевыжатого апельсинового сока

1/2 стакана (100 г) сахара

2 столовые ложки шампанского или сухого белого вина, по желанию

1. В кастрюльке из нержавеющей стали прогрейте 1/2 стакана (125 мл) апельсинового сока с сахаром, помешивая, чтобы сахар полностью растворился.

2. Вмешайте горячую смесь в оставшийся сок и добавьте вино, если используете.

3. Хорошо охладите, затем приготовьте сорбет в мороженице, следуя инструкции от ее производителя.

ПОДАЧА: Если убрать сорбет в морозилку, он замерзнет и станет очень твердым. Добавление вина помогает это предотвратить, но все равно достаньте сорбет из морозилки за пять-десять минут до подачи, чтобы он стал немного мягче; так будет проще формировать из него ложкой шарики.

ХРАНЕНИЕ: Если у вас нет мороженицы, вы можете приготовить апельсиновую граниту. Используйте всего 1/д стакана (50 г) сахара или по вкусу, перелейте готовую смесь в широкий пластиковый контейнер и уберите в морозилку. Несколько раз в процессе замораживания разрыхляйте смесь вилкой, чтобы не образовывались крупные кристаллы льда.

CREME FRAICHE

КРЕМ-ФРЕШ

НА 1 СТАКАН

Невероятно густой крем-фреш вы найдете в любой парижской fromagerie, где его обычно держат в глубоких глиняных мисках. Этот рецепт — очень близкая ему замена, если вы не найдете в продаже настоящий крем-фреш.

1 стакан (250 мл) жирных сливок

1 1/2 столовой ложки пахты

1. Смешайте сливки с пахтой в чистой миске.

2. Накройте миску чистым кухонным полотенцем или пищевой пленкой и держите в тепле 12 часов, до загустения и появления слегка кисловатого вкуса. Уберите в холодильник до использования.

ХРАНЕНИЕ: Крем-фреш можно хранить в холодильнике до одной недели.

Ох уж эта Greve[341]

Представьте, что вы — родители нескольких очень непослушных детей. И каждый раз, когда они плохо себя ведут или закатывают истерику, вы не выдерживаете и даете им все, что они требуют. Теперь представьте, что они повзрослели. Как вы думаете, что они будут делать, если чего-нибудь захотят? Добро пожаловать в мой мир.

В Париже забастовки — настолько хорошо известная вещь, такая часть культуры, что у них даже есть свой сезон.

Ранней осенью, а затем в конце мая забастовки и les mouvements sociaux[342] начинают происходить на регулярной основе. Общая схема такова: вывешиваются предупреждения о готовящейся забастовке или демонстрации, затем народ протестует несколько часов после обеда (хоть в дождь, хоть в солнечную погоду). Вскоре после этого недовольная группа встречается с правительством, которое, как обычно, уступает требованиям протестующих, и все возвращаются к работе, добившись желаемого.

Первая крупная открытая забастовка после того, как я переехал в Париж, была в ноябре 2007 года и продолжалась намного дольше, чем полдня. Подобно les bousculeurs, это была некая игра, в тот раз с только что избранным президентом Николя Саркози, и она стала первым серьезным испытанием, с которым он столкнулся. Ему предложили изменить контракты для сотрудников транспортной, электрической и газовой

отраслей таким образом, чтобы они могли выходить на пенсию в возрасте аж целых пятидесяти лет, как будто вернулись те времена, когда работа на железной дороге, например, означала швыряние угля лопатами и другой тяжелый физический труд. Довольно спорный аргумент в современной Франции, стоивший стране кучу денег. (Согласен, сидеть на станции и продавать билеты — не самая увлекательная работа, но уверен, бывают и похуже.)

В дополнение к общему хаосу в то же время объявили забастовку и студенты. А еще учителя и таможенники. Почтовые служащие и сотрудники больниц, газет и телевидения. Многие банки закрыли свои двери, так как попасть на работу было pas possible[33'1]. Большая часть Парижа просто закрылась.

Демонстранты, вместо того чтобы сидеть дома и смотреть на пустой телеэкран или перечитывать газеты прошлой недели, принимали участие в событиях, которые Associated Press[33] описывала как «атмосферу пикника, с музыкой, жареными колбасками и воздушными шариками».

Забастовки в Париже вообще часто отличаются приятной атмосферой, хорошей едой и льющимся рекой дешевым вином.

Думаю, мне тоже стоит как-нибудь присоединиться к одной из забастовок.

Вопреки тому, что представляют себе многие, большинство французских рабочих не состоят вообще ни в каких синдикатах. В 2005 году здесь менее 10 процентов рабочих были членами профсоюзов, один из самых низких показателей в Европе. В том же году в США в профсоюзах состояло 12 процентов американцев. При этом профсоюзы во Франции славятся железной хваткой, они намного сильнее, чем в других странах, и, безусловно, пользуются более широкой общественной поддержкой, чем в Америке.

Я помню несколько забастовок, которые произошли, когда я жил в Сан-Франциско. Начиналось все как легкая неприятность. Говоря «начиналось», я имею в виду первые пять минут. По мере развития событий люди из расстроенных становились разъяренными. Улицы были забиты, народ толпился на тротуарах, многие не могли добраться на работу, и к полудню терпение по отношению к забастовщикам лопалось. Чтобы всех успокоить, резолюции принимали очень быстро.

Французы, наоборот, отмахиваются от забастовщиков, глядя на них с поджатыми губами, отстраненно, как бы говоря: «Мы — французы. Что ж, мы ведем себя именно так».

Когда в 2007 году был введен запрет на курение в общественных местах, я подумал: «Что же будут делать курильщики? Выйдут на улицы протестовать против того, что

убивает по шестьдесят тысяч их сограждан в год?»

Представьте себе, они вышли. Самая большая manifestation[3319] состоялась за четыре недели до «конца света» для les fumeurs[343] [344] [345] [346]. Десять тысяч человек вышли на улицы Парижа, чтобы заявить о своем праве обкуривать всех и каждого вонючими и небезопасными для здоровья сигаретами. Не вполне уверен, чего именно они хотели добиться: даже во Франции тем, кто курит, трудно снискать сочувствие со стороны общественности. А поскольку министр здравоохранения поступил мудро и объявил запрет курения не законом, а «декретом», его невозможно было отменить. Но я рад, что они получили по заслугам, потому что мне хотелось бы, как, уверен, и большинству других, дышать немного свободнее, когда я выхожу куда-то перекусить.

Еще одной группой забастовщиков были те самые жуткие водители мотороллеров, которые протестовали против запрета парковаться и ездить по тротуарам. Лично я не против, когда они паркуются на тротуаре, их можно просто обойти. Но я определенно против того, чтобы эти лихачи разъезжали среди пешеходов, заставляя их разбегаться во все стороны, когда они проносятся на полном ходу. Однажды на пешеходном переходе я ждал, когда поменяется свет, и вдруг почувствовал, как кто-то толкает меня сзади, причем агрессивнее, чем обычно. Я повернулся и обнаружил, что это не другой пешеход, а колесо скутера, толкающее меня вперед. Не знаю, бывают ли забастовки в защиту прав пешеходов, но я бы с удовольствием организовал такую, чтобы вернуть нам наши тротуары.

Еще, как ни странно, была забастовка пожарных, во время которой les pompiers de Paris[347]жгли громадные костры как часть их протеста на площади Бастилии, и полиция вынуждена была взять ситуацию под контроль. Тогда я увидел нечто, чего никогда в жизни не ожидал: как полицейские в полном боевом снаряжении сражаются с пожарными.

* * *

Район Бастилии, где я живу, более всего известен той самой печально знаменитой тюрьмой, которая была захвачена и разграблена возмущенными массами, что стало искрой, воспламенившей Французскую революцию. Двести двадцать лет спустя она все так же служит отправной точкой почти всех маршей и забастовок, происходящих в Париже, к счастью, их все-таки не слишком много. Раз в день или около того, не чаще. Мне не нужно читать газету, чтобы узнать, будет ли сегодня забастовка, достаточно просто прислушаться, стоя у окна. Я понимаю, что что-то происходит, когда обычная какофония

уличного движения затихает и наступают несколько минут тишины, пока полиция освобождает улицы. Потом вся квартира начинает трястись от топота тысяч ног, шагающих под моими окнами. (Будучи из Сан-Франциско, когда я первый раз это почувствовал, чуть не нырнул под стол, думая, что началось землетрясение.) Чем ближе толпа демонстрантов, тем отчетливее слышатся крики, аплодисменты, визг и речь, усиленная мегафонами, все это сопровождается запахом жареных saucisses[348] и ревом музыки, в то время как люди, идущие по бульвару с транспарантами, перекрывают движение, что вызывает всеохватывающий хаос на следующие несколько часов.

Ситуация становится только хуже из-за водителей, чьи машины оказались заблокированы у обочин. Они почему-то уверены, что стоит им начать беспрестанно сигналить, двенадцать тысяч протестантов тут же остановятся и любезно уступят им дорогу, чтобы те проехали. Положительным моментом является то, что я экономлю на газетах целое состояние; взгляд на улицу — это все, что мне необходимо для того, чтобы быть в курсе текущих дел.

Я был очень взволнован, когда увидел manifestation впервые. (Французы говорят просто manif; они происходят слишком часто, и просто времени не хватит, чтобы выговаривать слово целиком каждый раз, когда это случается.) У меня непривычное зрелище вызвало настоящий восторг. «О, смотри! Люди вышли на улицы и кричат по-французски. Очаровательно! Это должно быть очень весело. Жду не дождусь следующей демонстрации!»

Но когда это случилось на второй день… потом на третий… а еще и на четвертый (иногда дважды в сутки), les manifs начали стремительно терять свою привлекательность. Особенно когда члены протестующего профсоюза обклеивают здание, где ты живешь, плакатами, призывающими к солидарности и братству, устанавливают трибуны для выступлений, каждая размером с «Рено», прямо под твоими окнами, и все это под рев музыки, сопровождаемый непрекращающимися гудками автомобилей. Вся моя квартира вибрирует, пока каждый желающий не выскажется, бастующие упакуют свои грили и отправятся по домам. Должен существовать специальный профсоюз тех, кто соскабливает все эти наклейки с фонарных столбов, стен домов и станций метро — люди, с которыми у бастующих нет ни solidarite[349]^3, ни fraternite[350].

* * *

Вышеупомянутая забастовка в ноябре 2007 года стала поворотной точкой для современной Франции. Николя Саркози избрали благодаря обещаниям глубоких и жестких реформ во имя

блага страны. Его наполеоновское эго было печально известно, как и его упрямство и вспыльчивость. Сарко (как его тут же окрестили французы — большие любители сокращений), например, однажды рассвирепел и сказал adieu[351] Лесли Сталь прямо во время телевизионного интервью в программе «60 минут», когда она спросила его о жене, несколько раз бросавшей его ради бойфренда, живущего в Нью-Йорке, прежде чем развестись. (Перед этим бывшую жену Саркози спросили, где она, предположительно, будет через десять лет, на что она ответила: «На пробежке в Центральном парке».) Сразу после его довольно спорной победы на выборах французов ждал настоящий скандал: у него хватило смелости взять короткий отпуск и провести его — представьте только — на яхте у друга. Другие преступления, в которых его винят, это отвращение к вину, то, что он якшается с американскими селебрити, и неприличная практика le jogging[352].

У Жака Ширака, предыдущего президента, была репутация человека сговорчивого. Но Сарко с самого начала заявил — с ним это не пройдет, и все поняли, что он имел в виду. Забастовщики могут хоть всю страну на уши поставить, протестуя против его начинаний, но он еще упрямее, чем они.

И начались забастовки 2007-го. Все движение встало, никто никуда не мог добраться. Если вам совершенно необходимо было попасть в Париж из пригорода, пробки продолжительностью три часа стали нормой. Хотя и говорили, что подобная ситуация станет отличным испытанием для программы использования новых бесплатных велосипедов Velib, я поставил ей F[353], потому что каждый раз, когда я добирался до стойки, там не оставалось ни одного велосипеда. Или их занимали хитрые парижане, приковывавшие к ним свои личные велосипеды цепочками на замке.

После десяти дней забастовок публичное неодобрение политики забастовщиков достигло 70 процентов, и в Париже водители метро и автобусов начали возвращаться к своей работе, невзирая на продолжающиеся протесты, потому что за то, что они оставались дома и ничего не делали, им ничего и не платили. Вскоре, во время небывалого прежде шоу примирения, представители профсоюзов согласились сесть за стол переговоров с правительством.

Хотя забастовщики и продемонстрировали, что могут удерживать страну в заложниках в течение нескольких дней подряд, они также доказали, как надоели современным французам истерики, устраивавшиеся небольшими группами весьма неплохо оплачиваемых работников. И в стране произошло почти незаметное внешне, но очень серьезное изменение

отношения к власти: общественность отныне была не за бастующих, вне зависимости от того, правы они или нет.

* * *

Один мой знакомый француз-коммунист сказал: «Француз бастует, потому что он эгоист. Здесь все упирается в «я»; он борется за преимущества лично для себя. И если кто-то объявляет, что будет бастовать из солидарности (например, работники французской почты присоединяются к железнодорожникам), это просто значит, что они уверены — они следующие».

Как сторонний наблюдатель и не коммунист, я не вполне уверен, что так оно и есть. Но мне уже почти пятьдесят, и я бы тоже, наверное, был растерян, если бы моя награда за выслугу в виде золотых часов отодвинулась на долгие годы.

Мне интересно, что произойдет дальше. Потеряют ли французы вместе с правительством терпение по отношению к вечно бастующим профсоюзам? Или все вернется к прежнему, оставив каждого из нас бороться за свои права на улицах Парижа?

Не знаю. Но в двух последних mouvements sociaux[354] есть сходство: я чувствую себя лучше, когда меня не заставляют быть пассивным курильщиком во время обеда или ужина в кафе, и понимаю, что не делить тротуар с парнями на мотороллерах — гораздо безопаснее. Я позволю Сарко договориться с профсоюзами о том, сколько людям еще предстоит работать. Но можно, пожалуйста, перенести дебаты под чье-нибудь еще окно?

MELANGE DE NOIX EPICEES

ПРЯНАЯ ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ

НА 4 ПОРЦИИ (400 г)

В преддверии забастовки, за несколько дней, на остановках автобусов и станциях метро вывешиваются предупреждения, чтобы мы соответственно поменяли свои планы. Независимо от того, насколько акции будут разрушительными, забастовщики, по крайней мере, достаточно любезны и думают о других.

Точно так же, когда парижане устраивают вечеринку у себя дома, они вывешивают на всеобщее обозрение в вестибюле здания или в лифте объявление, предупреждающее соседей, что праздник может быть шумным. Моим соседям повезло — у меня слишком маленькая квартира для больших и громких сборищ. И когда у меня гости, мы ведем себя довольно тихо. Поэтому до сих пор на меня ни разу не жаловались.

Перед вами мой любимый рецепт закуски для вечеринки, и потому у меня всегда под рукой коробочка bretzels d’Alsace[355], чтобы приготовить смесь за пару минут перед приходом гостей. Замечательная вещь, когда хочется чем-то похрустеть.

2 стакана (275 г) сырых орехов (пекан, миндаль, арахис, кешью, фундук, в любом сочетании)

1 столовая ложка (15 г) сливочного масла, растопить

3 столовые ложки (45 г) темно-коричневого сахара

1/2 чайной ложки молотой корицы

1 чайная ложка молотого перца чили или копченой паприки

2 столовые ложки кленового сиропа

1/2 чайной ложки несладкого натурального какао-порошка

1 1/2 чайной ложки крупной соли

2 стакана (100 г) маленьких соленых крендельков

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Выложите орехи на противень и запекайте 10 минут.

2. В большой миске смешайте растопленное масло, коричневый сахар, корицу, перец чили, кленовый сироп и какао-порошок.

3. Вмешайте теплые орехи в приготовленную смесь, чтобы они равномерно были ею покрыты, затем посыпьте солью.

4. Добавьте крендельки, перемешайте и выложите смесь на противень. Запекайте около 15 минут, перемешав 1–2 раза, пока орешки не глазируются и станут золотисто-коричневыми. Достаньте и полностью остудите, затем разломайте на кусочки и подавайте.

ХРАНЕНИЕ: Орешки можно хранить в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре до пяти дней.

Гости

Главное, на что жалуются живущие в Париже американцы, это не постоянные забастовки и не борьба с французской бюрократией. И не плохое обслуживание или недоступность таких предметов первой необходимости, как патока, клюквенный соус, органическое арахисовое масло или шоколадные чипсы.

Нет, это гости.

Сначала кажется, что это даже весело — ведь к вам приезжают друзья. Вы можете сводить их в свои любимые рестораны! Проводить с ними послеполуденные часы в залах музеев! Сводить их в то очаровательное маленькое бистро на углу! Походить по магазинчикам шоколада! И что самое лучшее, узнать последние сплетни о тех, кто остался там, дома.

Но уже очень скоро, проверяя утром свой электронный почтовый ящик, вы видите целый каскад пришедших за ночь писем с заголовками: «Угадай, что?!», «Мы уже едем!» или «Помнишь меня?» И их количество все растет. Самые худшие — это те, которые подразумевают, что я брошу все свои дела ради их предстоящего визита: «Я буду в Париже… уже на этих выходных!»

Одно дело, когда сообщения приходят от тех, с кем ты знаком и о визитах договариваешься за несколько месяцев. Но до того как разошлись слухи о том, что я переехал в Париж, я и понятия не имел, насколько был популярным парнем. И не только среди друзей, но и среди их друзей. И друзей их друзей.

Кликаешь и открываешь. «Привет, Дэвид! Мы друзья друга

твоего брата, Тома, того парня, который всегда стрижется коротко. Он посоветовал с тобой связаться, потому что мы едем в Париж и ты мог бы показать нам там все». Дальше еще лучше: «Мы бы с удовольствием с тобой поужинали в один из вечеров. Ты мог бы нам помочь с заказом, ведь мы не говорим по-французски, и среди нас два вегана, но мы не едим овощи. Да, и еще у моей сестры смертельная аллергия на морепродукты, а тройняшки не едят ничего, что содержит глютен, молочные продукты или ДНК. Просто не можем дождаться, когда же увидимся с тобой!»

Мне пришлось сформулировать условие для встреч за ужином следующим образом: только если где-то в сообщении фигурирует слово «приглашаем». Просто «встретиться за ужином» не побуждает меня к действию. Потому что, попробовав однажды, я понял — для меня это не удовольствие, а настоящая работа.

Я начинаю с перевода меню — обычно дважды, потому что из двоих кто-то обязательно первый раз не слушает. Далее мне приходится разъяснять, что во Франции нет опции «отказаться от соуса», и ваше блюдо принесут, залив озерцом горячего масла, просили вы об этом или нет.

Затем приходится объяснять необъяснимое: французские отрубы говядины отличаются от американских и не соответствуют друг другу. В типичном французском меню может фигурировать, скажем, Pave de boeuf grille. Pave — что-то вроде куска, grille — значение очевидно, закажите это, и получите жареный кусок говядины. В винных картах во Франции обычно указывается лишь сорт винограда, потому что французы не слишком беспокоятся о происхождении и генеалогии каждого продукта, когда делают заказ, а также не ждут от официанта и подробного рассказа о том, как каждый элемент блюда был приготовлен. Они просто делают заказ и доверяют поварам, работающим на кухне, приготовить для них ужин. (Вот это подход, да?)

Американцы — нация, для которой заказ не настолько простая вещь. Перед тем как определиться с заказом, мы хотим знать, из какого отруба этот стейк, как именно его будут готовить, с какой фермы происходит мясо, как далеко она отсюда, что ела корова, жила ли она счастливой жизнью, что точно входит в соус, каким будет гарнир (и можно ли его поменять?), можно ли разделить блюдо на двоих, а остаток забрать с собой? Мне приходится прилагать огромное усилие, чтобы не заорать через стол: «Просто закажите уже этот чертов кусок мяса — и съешьте его!»

Последней каплей стал случай, когда один из тех самых «друзей друзей», с которым я по глупости имел неосторожность встретиться, вверг в настоящий шок официанта там, где когда-то

было мое любимое кафе в Маре. Очаровательный официант, с которым мы обычно перекидывались шуточками, сказал этому человеку, заказавшему напиток по-английски: «Вам следовало бы немножко выучить французский, в конце концов вы же во Франции!» На что мой супервежливый гость огрызнулся: «Знаете что? Даже и пытаться не буду!» Наверное, я выглядел бы смешно, если бы исчез, уползя под стол, поэтому одним глотком допил свой напиток и ретировался как можно скорее и настолько вежливо, насколько это было в моих силах. И до сих пор не собрался с мужеством вернуться туда снова. Именно в тот момент я поклялся никогда больше не принимать гостей.

* * *

Несколькими годами позже, когда Мори Рубин, владелец City Bakery, превосходной пекарни в Нью-Йорке, написал мне и рассказал о своей подруге, собирающейся приехать в Париж на месяц, я решил пересмотреть свою политику «нет гостям», потому что любой человек, получивший одобрение Мори, вероятно, заслуживал доверия. А еще я не хотел остаться без его восхитительных соленых круассанов, когда в следующий раз приеду в Нью-Йорк.

Если вы не слышали о City Bakery, то это одно из самых известных мест на Манхэттене, и народу в нем больше, чем на Центральном вокзале. Посетители там выстраиваются в очередь ради густого горячего шоколада с воздушными зефирками, тающими сверху, или одного из тех огромных печений размером с фрисби, с шоколадной крошкой. Как ни невероятно звучит, некоторые умудряются справиться с обоими. Другие заказывают французские тосты такой величины, что во Франции одним можно было бы накормить семью из четырех человек. А еще там есть вышеупомянутые круассаны, которые я могу, как выяснил во время последнего визита туда, съесть в одиночку в количестве трех штук зараз. Слава богу, мои друзья в курсе, что просить меня поделиться в этом случае не стоит.

Мори — настоящий житель Нью-Йорка, до мозга костей, и когда открыл филиал в Лос-Анджелесе, ему было трудно приспособиться жить среди нас, на Западном побережье. Он шутил, что нужно завести специальный люк, чтобы каждый раз, когда кто-то произносит в его присутствии слово «диета», он тут же открывался и аккуратно отправлял гостя куда подальше.

Подругой Мори оказалась Нэнси Майерс, режиссер и сценарист, чьим самым успешным фильмом был «Любовь по правилам и без»[356]. Я хорошо помню не только сам фильм, но и полуночный телефонный звонок от моего друга Льюиса, живущего рядом с площадью Вогезов, когда он прокричал в

трубку: «Быстро сюда, прямо сейчас!» — они тогда снимали сцены с Джеком Николсоном, прогуливающимся по Парижу. Я не бегал так быстро со времен моей работы на кухне Chez Panisse.

Вот поэтому-то я и решил сделать исключение из своей ставшей уже привычной политики «нет гостям».

Вскоре после того как Мори представил нас друг другу, мы с Нэнси уже общались ежедневно и я отправлял ей адреса всех моих любимых мест, где можно хорошо поесть, рядом с квартирой, которую она сняла на улице Жакоб: я настаивал, чтобы она зашла в Da Rosa ради баночек confitures[55] от Кристины Фарбер и овальных кусочков масла ручного изготовления от Жан-Ива Бордье. Сыр следует брать, писал я ей, у веселой команды Fromagerie 31, и просто необходимо покупать свой ежедневный pain aux céréales[357] у Эрика Кайзера на rue de l'Ancienne Comédie[358]. А сразу после приземления она просто обязана бежать к Пьеру Марколини за покрытым шоколадом зефиром, даже не распаковав чемодан. (Оглядываясь назад, думаю — она, должно быть, решила, что я чокнутый: ведь я весь ее отпуск распланировал исключительно вокруг еды.)

Когда мы наконец встретились, Нэнси оказалась чудесной, или, как сказали бы французы, «tres cool[359]», и заверила меня, что с удовольствием воспользуется всеми моими рекомендациями. Она спросила, не напишу ли я список хороших заведений, где можно попробовать морепродукты, но мне на ум пришло только одно название: Le Dome[360]. Однажды я там обедал и, пройдя по залу, увидел вокруг изысканно одетых парижан, наслаждающихся своими большими plateaux de fruits de mer[361] [362], на которых громоздились блестящие устрицы, крабы с расколотыми панцирями и langoustines[363] размером с лобстеров. Затем я перешел в соседнее помещение и как будто попал в Сибирь, в какой-то уродливый бункер. Один взгляд вокруг, и до меня дошло — это зал для американцев, которые сидели за столиками в толстовках и с поясными сумками на боку. Я пришел туда с другом, шеф-кондитером, он только что продал свою пекарню за пятьдесят пять миллионов долларов, и мы оба были одеты примерно так же красиво, как гости в основном обеденном зале. Мне подумалось, что нам приятнее было бы тоже расположиться в великолепном позолоченном помещении, но метрдотель рассудил иначе.

На следующее утро, после обеда в чистилище, мы валялись измученные на полу ванной, а наши желудки так выворачивало наизнанку всю ночь, что мы и думать забыли о тщательно спланированном походе по парижским кондитерским, намеченном на тот день. Но теперь я подумал — раз уж Париж

дал мне шанс начать новую жизнь, а я дал второй шанс своим гостям — почему бы не выбросить белый флаг и простить всех, включая Le Dome?

На этот раз нас с Нэнси усадили на обитые бархатом стулья, и над филе St. Pierre'" с кружочками жаренного на сковороде в сливочном масле картофеля с хрустящей корочкой она поделилась со мной некоторыми горячими голливудскими сплетнями, в ответ я подсказал ей еще несколько бесподобных мест в Париже, которые она просто обязана посетить. Теперь обслуживание было tres correct[364] [365], с красивыми и уверенными официантами, бесшумно порхавшими над нами, их длинные фартуки были обернуты вокруг талии, а безупречно крахмальные воротнички стояли вертикально.

Я сказал Нэнси о том, что подобное обслуживание заслуживает похвалы, на что она ответила: «Ну, если вы хотите увидеть настоящее обслуживание, пойдемте со мной в Le Grand Colbert»[3660].

Возможно вы не в курсе, но в сознании почти каждой женщины средних лет навечно запечатлена финальная сцена «Любви по правилам и без», когда Дайан Китон отправляется ужинать с Кеану Ривзом в Le Grand Colbert, чтобы попробовать жареного цыпленка — на протяжении фильма она не раз говорит о том, что здесь его готовят в Париже лучше всего. (Хотя этого блюда и в меню-то не было, пока Нэнси не внесла его в свой сценарий.) Я просто умирал от любопытства, так хотелось увидеть, на что же похоже «звездное обслуживание» парижских официантов, которых не так-то легко впечатлить. Поэтому позвонил в Le Grand Colbert, намереваясь сделать заказ столика для ланча на следующей неделе. Человек, поднявший трубку, был вежлив, хотя и слегка сдержан.

«Bonjour, monsieur, я хотел бы зарезервировать столик, s'il vousplait»[366] [367] (Кстати, это была первая фраза, которую я выучил на французском.)

«Oui, monsieur. Pour quelle date?»[368]

«На вторник».

Пауза, во время которой я слышал шорох перелистываемых страниц книги предварительных заказов.

«Oui. Eh… (пауза)… a quelle heure?»[369]

«Час дня?»

«Bon»[370].

Слышно было, как он пишет ручкой по бумаге.

«Combien de personnes, monsieur?»[371]

«Deux»[372].

И снова пауза, чтобы записать.

«A quel nom?»[373]

И вот настал мой момент. Я сделал глубокий вдох. «Нэнси Мейерс» — отступил и мысленно поклонился. На этот раз молчание было долгим.

«Нэ-нси Май-орз? — переспросил он, причем голос его поднялся на несколько октав. — La directrice? Mais oui, monsieur! Pas deprobleme![374]»

До этого я посещал Le Grand Colbert лишь однажды и, честно говоря, был настроен скептически. Заламинированное в пластик меню на английском и приклеенный в окне выцветший плакат с рекламой фильма как-то не ассоциировались с достойной едой. Глупый розовый шрифт в меню был совершенно неуместен для уважающего себя парижского бистро, и, за исключением благородно состарившегося фасада, место не казалось особо привлекательным. У меня даже возник соблазн зайти в Le Grand Vefour[375] рядом с Palais Royal[376], чего я не сделал лишь из-за ограничения по лимиту моей кредитной карты.

Но всего лишь один шаг внутрь, и bien swr[377], Le Grand Colbert — по-настоящему классическое bistro parisien[378] [379] [380], вплоть до зеркальных стен, накрахмаленных льняных салфеток, скользящих по залу официантов с блюдами устриц и старинного пожелтевшего потолка, помнящего еще те времена, когда воздух был наполнен дымом от сигарет «Голуаз». Еда была хороша, но особого желания вернуться, впрочем, не возникало.

Но на этот раз возникло. Проезжая по place des Victoires[313], где Людовик XIV свысока глядел на меня, крутящего педали велосипеда, я заключил сам с собой пакт о том, что сегодня ничего не пью, чтобы предстать перед Нэнси в наилучшем виде. У меня есть склонность бездумно мешать все, что ставят передо мной, из-за сложностей в социальных взаимодействиях, и проблема лишь усугубляется, когда я нахожусь рядом со знаменитостью. Вода, ром, фруктовый сок, вино, абсент, холодный чай, кава, шампанское или водка — все мгновенно исчезает, как только бокал или другая емкость с напитком оказывается в моей руке.

Когда мы сели за столик, перед нами мгновенно появились два бокала-«флейты» ледяного шампанского. Я тут же схватил свой, поднес его тонкий холодный край к губам и проглотил три четверти содержимого. Нэнси сделала маленький, точно отмеренный глоток и поставила свой бокал на стол.

Меня всегда поражает, как некоторые мои друзья-журналисты с легкостью извлекают свои блокноты и начинают в них строчить во время встреч с известными людьми. Мне же очень трудно сосредоточиться. Желая сойти за респектабельного человека, я

захватил с собой маленький Moleskin[314], поскольку Нэнси предупредила меня, что готова ответить на любые вопросы. Я спросил ее, какие в жизни Джек и Кеану (она их обоих обожает), почему она выбрала на роль Кеану Ривза (он звезда, но совсем иного плана, чем Джек Николсон, а потому Джек не смог бы затмить его) и считает ли она, что Дайан Китон просто сказочная. А потом она рассказала мне о Дэниеле Крейге, что вызвало особенно пристальное мое внимание.

Дэниел Крейг? Но его же не было в «Любви по правилам и без».

Да, он никак не связан ни с фильмом, ни с Le Grand Colbert. Но однажды он пришел в ее офис, когда речь шла о его участии в другом фильме, и на нем была настолько плотно облегающая рубашка, что ей хотелось провалиться сквозь землю. Я не сплетничаю, но она рассказала, что его мускулистый живот был не просто плоским, он был вогнутым — по кривой линии, которую она продемонстрировала, грациозно очертя в воздухе вертикальную дугу, очаровавшую меня даже больше, чем окружающий интерьер в стиле Belle Epaque[381]. Хотелось попросить нарисовать ее в моем все еще совершенно пустом блокноте, но это было бы слишком непрофессионально с моей стороны. К счастью, мой тщательно завязанный галстук скрывал нервно сглатывающее горло, что, наверное, было к лучшему.

Однако мой голод был даже больше, чем жажда узнавать интимные секреты знаменитостей, поэтому мы заказали поесть. Я почти допил свое шампанское, но стеснялся подозвать официанта. Нэнси, которая еще не привыкла к французскому обыкновению запивать обед вином, сделала всего несколько маленьких глотков. Мне хотелось спросить: «Эй, будешь допивать?», — но я так и не решился.

Возвращаясь к теме еды и обслуживания, я спросил Нэнси: почему именно Le Grand Calbert и почему жареный цыпленок, которого даже не было в меню заведения?

Оказывается, изначально для фильма она выбрала Brasserie Lipp, известное бистро на Левом берегу Сены, часть «трилогии» звездных парижских кафе вместе с Cafe de Flare и Les Deux Magats. Однако когда настало время съемок, кто-то в Lipp передумал и принял менее чем блестящее решение не разрешать снимать в его помещениях. Пришлось Нэнси срочно найти похожее классическое бистро, потому что время уже поджимало. В конце концов, она осталась более чем довольна Le Grand Calbert, а они вообще были в полном восторге из-за возросшей на двадцать процентов после выхода фильма на экраны прибыли. (О том, что чувствовали владельцы Brasserie Lipp, нам неизвестно.)

А что по поводу цыпленка? Сама Нэнси не ест мяса. Поэтому, когда я спросил «Так почему же именно цыпленок?» — она ответила, что и сама не помнит, как ей в голову пришла идея «Самого Знаменитого Жареного Цыпленка в Мире». Она просто подумала, что большой кусок говядины или массивная голень ягненка — это не то, чему Эрика Берри, писательница, сыгранная Дайан Китон, стала бы петь дифирамбы. Правильно предсказав резкий рост заказов на жареного цыпленка, шеф-повар предусмотрительно добавил ставшее знаменитым блюдо в меню. В общем, если вы придете и закажете там цыпленка, может быть он и не будет самым лучшим в городе, но все равно довольно хорошим. Черт, если он был достаточно хорош для Дайан, для меня тоже.

В тот день мы с Нэнси были единственными американцами в ресторане, и со всех сторон нас окружали французские бизнесмены из Bourse[382] [383], находящейся по соседству. Никто не обращал внимания на суету, устроенную в честь Нэнси, за исключением администратора, который в какой-то момент подошел с альбомом фотографий сцен из Taut Peut Arriver[311] (так назвали фильм во Франции). И сидя там с Нэнси, ощущая заботу всего персонала, я почувствовал, что мне здесь тоже наконец-то нравится.

Кроме гипергигиеничных уборных, в Le Grand Calbert есть еще кое-что американское: прямо за столиком, на который был подан жареный цыпленок в фильме, находится доска, оформленная в голливудском стиле, где красуется надпись «Нэнси Майерс». Доказывая, что неважно, сколько ты уже живешь в Париже или насколько ты знаменит, побыть простым туристом довольно весело, мы с Нэнси еще немного пофотографировались, а потом отправились на свежий парижский воздух в сторону Les Halles[384], в погоне за формой для тарт-татена для Нэнси в магазине кондитерского оборудования MORA и другими съедобными приключениями по соседству.

Довольный тем, что ограничился в итоге всего одним лишь бокалом шампанского, я вернулся домой и понял, что сделал в своей записной книжке всего несколько беглых замечаний — так что, видимо, из меня гораздо лучший компаньон, чем журналист. После того обеда я изменил свое отношение к гостям. Если вы надумаете приехать в Париж и встретиться со мной, что ж, мы об этом поговорим. Но VIP-обслуживание — обязательное требование. Когда Нэнси вернется в город, я совершенно точно найду для нее время. И если Дайан надумает приехать, уверен, мне не составит труда выделить свободное окно в расписании, чтобы поужинать с ней. И если Дэниел Крейг напишет на мой

электронный адрес даже в последнюю минуту, я точно буду свободен.

SAUCE AU CHOCOLAT CHAUD DE NANCY MEYERS

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ СОУС ОТ НЭНСИ МАЙЕРС

НА 1 СТАКАН (250 МЛ)

Не думаю, что я вправе редактировать одного из самых успешных голливудских сценаристов, так что здесь я стараюсь точно следовать инструкциям Нэнси. В рецепте, который она мне прислала, было написано: «Смешай все в маленькой кастрюльке, нагрей и сразу ешь».

Я сделал, как она сказала, и согласен с Джеком Николсоном: это чертовски вкусный горячий шоколадный соус. Он очень-очень густой, и хотя я не тот, кто встанет между женщиной и ее шоколадом, лично вы, возможно, решите разбавить его немного молоком для более текучей консистенции. Количество легко можно удвоить, но он такой насыщенный, что даже немного — уже достаточно.

3 столовые ложки (45 г) сливочного масла, нарезать небольшими кусочками

1/3 стакана (65 г) сахара

1/3 стакана (70 г) плотно утрамбованного темно-коричневого сахара

1/2 стакана (50 г) несладкого какао-порошка

1/3 стакана (80 мл) жирных сливок

Щепотка соли

1. Соедините все ингредиенты в кастрюле объемом 1 л с тяжелым дном. Помешивайте на слабом огне до растворения масла.

2. Продолжайте прогревать на слабом огне, постоянно помешивая и отскребая соус лопаткой со дна и стенок кастрюли, еще 3–5 минут, до растворения сахара и однородной консистенции. Сразу подавайте.

ХРАНЕНИЕ: Соус можно хранить в холодильнике до одной недели. Перед подачей прогрейте его на водяной бане или в микроволновке.

LE CHEESECAKE

ЧИЗКЕЙК

1 ЧИЗКЕЙК ДИАМЕТРОМ 23 СМ, НА 12–16 ПОРЦИЙ

Нэнси начинала свою карьеру в Голливуде не как сценарист, а как кондитер, специализирующийся на чизкейках. Принявшись за свое дело в «Городе мишуры»[385], она решила печь и продавать чизкейки, потому что это можно было делать дома, основное время отдавая печатанию сценариев. Заказы обрушились на нее лавиной, и она перестала справляться, потому что у нее в доме

была лишь одна духовка. Она нашла выход, предложив оплачивать счета соседей за электричество, если они позволят ей воспользоваться их духовками. Так родилась звезда. К сожалению, она поклялась никогда не разглашать свой рецепт чизкейка, даже после того, как ее писательская карьера взлетела до небес. Но поскольку моя карьера зависит от обмена рецептами, я рад поделиться своим вариантом.

Французы любят сыр «Филадельфия» и le cheesecake, пожалуй, даже больше американцев, если это возможно. Неважно, где вы живете, правила приготовления идеального чизкейка не признают культурных различий: убедитесь, что сливочный сыр комнатной температуры, не взбивайте начинку слишком долго и постарайтесь не испортить чизкейк слишком долгой выпечкой.

Основа

4 столовые ложки (60 г) сливочного масла, растопить + для смазывания формы

11/4 стакана (100 г) песочного или имбирного печенья, хорошо измельченного

2 столовые ложки сахара

Начинка

900 г сливочного сыра (например, «Филадельфия») комнатной температуры

$1\frac{1}{4}$ стакана (250 г) сахара

Тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона, лучше без воска

$\frac{3}{4}$ чайной ложки экстракта ванили

4 крупных яйца комнатной температуры

2 столовые ложки пшеничной муки

$\frac{1}{2}$ стакана (120 г) цельного натурального йогурта

1. Приготовьте основу. Слегка смажьте маслом дно и бортики разъемной формы для выпечки диаметром 23 см. Разогрейте духовку до 190 °C и поместите решетку в верхнюю треть духовки.

2. Смешайте раскрошенное печенье в маленькой миске с сахаром и растопленным маслом, чтобы крошка печенья стала влажной. Утрамбуйте смесь ровным слоем на дне формы так, чтобы она слегка поднималась и на бортики. (Утрамбовывать можно с помощью плоского дна стеклянного стакана.)

3. Выпекайте основу 12 минут, до золотисто-коричневого цвета. Поместите форму с основой на решетку, чтобы она остывала, пока вы занимаетесь начинкой. Прибавьте температуру в духовке до 260 °C.

4. Приготовьте начинку. Взбивайте сыр с сахаром в стационарном миксере или вручную около 1 минуты, не дольше, только чтобы не осталось комков. Вмешайте лимонную цедру и ваниль.

5. Вмешайте яйца, по одному зараз, соскребая смесь со стенок по мере необходимости. Всыпьте муку.

6. Добавьте йогурт и перемешайте, но не вымешивайте слишком долго.

7. Наполните начинкой форму с остывшей основой и выпекайте 11 минут.

8. Не открывая дверцу духовки, убавьте температуру в ней до 100 ˚C и продолжайте выпекать чизкейк 40 минут, пока дрожащая область в середине при легком встряхивании формы не сократится до круга 7-10 см в диаметре; в центре чизкейк должен выглядеть так, как будто почти пропекся. Не выпекайте до полной плотности.

9. Достаньте и остудите до комнатной температуры.

ПОДАЧА: Перед подачей уберите чизкейк в холодильник минимум на три часа. Для аккуратного разрезания каждый раз окунайте лезвие ножа в горячую воду.

ХРАНЕНИЕ: Чизкейк можно хранить в холодильнике до пяти дней. Любители чизкейка делятся на два лагеря: одни любят его охлажденным, другие настаивают, что он вкуснее комнатной температуры. В морозилке чизкейк можно хранить до двух месяцев, плотно завернув в пленку, а затем не менее плотно — в фольгу. Размораживайте, не снимая пленку и фольгу, чтобы избежать конденсации влаги.

Получить все

В Париже нет недостатка в новичках с широко раскрытыми глазами, подобных мне, кто переехал сюда, ожидая, что тут все будет так же, как дома. Здесь даже есть парочка магазинов, обслуживающих тоскующих по дому американцев, готовых раскошелиться, чтобы насладиться попкорном из микроволновки, супом из банки, чипсами из бекона и тем, что можно было бы назвать «НЕ Может Быть, Что Это НЕ Сливочное Масло».

Поскольку я пишу рецепты в основном для американцев, часть моей работы заключается в нахождении здесь подходящих замен знакомым ингредиентам. После переезда я потратил несколько месяцев в поисках продуктов, которые использую чаще всего, все еще не теряя надежды отыскать такое место, где они продаются оптом, так как для меня не редкость расходовать по десять фунтов[386] chocolat noir в неделю. Иногда я даже что-то пеку с ним.

Тратя beaucoup d'euros[387] на изящные плитки, которые мне приходилось дробить на кусочки, я думал, почему же в Париже, этой мировой столице кулинарии, невозможно отыскать ни шоколад в виде больших блоков, ни крупные упаковки какао-порошка, а требуется беспрестанно разворачивать плитку за плиткой или открывать крошечные пакетики, продающиеся в супермаркете.

Иногда мне приходилось искать именно заменители. Я понял, что здесь практически невозможно найти кукурузный сироп — в

моих рецептах он используется часто, например, является одним из основных ингредиентов в составе некоторых домашних конфет. Зная, что профессионалы во всем мире используют жидкую глюкозу в качестве альтернативы, я решил — раз Париж еще и мировая столица кондитерского дела, мне совершенно точно удастся найти ее где-нибудь среди двадцати округов города. Осталось только определить, в каком конкретно она скрывается.

* * *

По прибытии я заполнил свою кухню различными кондитерскими приспособлениями из MORA, известного магазина, специализирующегося на оборудовании для выпечки. Это обязательное место для посещения любыми профессионалами в данной области, приезжающими в Париж. А потому обратился за помощью к одной из тех одетых в белое девушек, которые всегда с такой готовностью меня выручают, чтобы она посоветовала, куда мне направиться. (Как и в других магазинах Парижа, здесь я регулярно подмазываю продавцов с помощью les brownies américains[388], так что, когда захожу, уверен — меня вспомнят. И, представьте себе, вспоминают.) Продавщица вывела меня за дверь и направила через оживленную улицу Этьен Марсель к выцветшим оранжевым маркизам, защищающим от солнца пару оконных витрин в деревянных рамах, в которых красовалось невероятное количество совершенно особенных продуктов, некоторые из которых я никогда в жизни не видел. Я просто сгорал от нетерпения скорее туда попасть.

Название магазина, G. Detou, — это jeu de mots, игра слов. G во французском языке произносится как «jai», так что название, если его прочесть, будет звучать как J'ai de tout, или «У меня есть все». И к счастью для ненасытных пекарей, подобных мне, могу уверить, что они держат обещание. Этот небольшой магазинчик — моя личная мекка, куда я совершаю еженедельные паломничества. Большие буквы вывески над входом, POUR PATISSERIE[389], оказывают на меня такое же воздействие, как если бы передо мной расстелили красную ковровую дорожку, приветствуя мой приход.

Магазин находится возле Les Halles[390], квартала, которой писатель Эмиль Золя метко охарактеризовал как Le Ventre de Paris — «чрево Парижа». Почти тысячу лет Les Halles был эпицентром всего съестного во Франции. В 1850-х годах здесь возвели впечатляющую, как будто парящую в воздухе застекленную конструкцию, царившую над окрестностями. К сожалению, в 1971 году этот рынок снесли, а оптовые торговцы переселились в Rungis[391], современную и бездушную постройку

рядом с аэропортом Орли.

И что же теперь находится в центре самого красивого города на свете? Самое уродливое здание из возможных, монстр из стекла и стали, наполненный сетевыми магазинами, точками фастфуда, карманниками и слоняющимися подростками.

Несколько посудных магазинов, оставшихся в Les Halles, сохраняют дух прошедшей эпохи. Те, кому удалось выжить, сделали это, уступив тому обстоятельству, что большинство их посетителей более не являются профессионалами — последним проще заказывать оборудование со складов, но приезжими и кулинарами-любителями. Самый известный из этих магазинов и самый раздражающий, это E. Dehillerin, спасибо Джулии Чайлд, Марте Стюарт и Чаку Уильямсу, упоминавшим о нем, — его сотрудники постоянно цитируют этих классиков, когда видят кого-то, по их мнению, похожего на американца. Еще совсем недавно, чтобы привлечь внимание продавца, если нужна была помощь, вам приходилось отрывать его от крайне серьезных дел: например, он, прислонившись к стене, наслаждался сигаретой. Или пытался протрезветь после вчерашнего.

Сейчас, я уверен, владельцы перешли на систему комиссии с продаж, потому что, стоит мне непреднамеренно коснуться кондитерской лопатки или кастрюли, тут же откуда ни возьмись, выскакивает продавец, проворно снимает вещь с полки, заворачивает ее и подталкивает меня по направлению к кассе со счетом в руке — конечно, они будут счастливы принять оплату любой из основных кредитных карт. Все происходит в считаные секунды, еще до того, как я открою рот, чтобы пробормотать «Je regarde, s'il vousplait» — «Я просто смотрю».

Если вы невнимательны или вас легко запугать, вы можете и не отделаться так просто, как удается мне. Не спорю, товар у них качественный, и цены (особенно на медную посуду) неплохие. Но я видел людей, выходящих от них нагруженными кучей пакетов, полных вещей, которые они, скорее всего, не будут никогда в жизни использовать. Вероятно, все закончится гаражной распродажей следующим летом в сопровождении занимательной истории о происхождении этой размерами и формой напоминающей доску для серфинга медной кастрюли для припускания камбалы, тех девственных, ни разу не использованных противней с углублениями, напоминающими раковины морского гребешка, для выпечки мадленов или набора блестящих рифленых формочек для cannele[3*6], из которых их владельцы мечтали извлекать чудесные крошечные яичные десерты, прямо как Марта по телевизору.

Но все, что продается в G. Detou, вы действительно будете

использовать, поскольку это съедобные вещи и их продавцы находятся на противоположном конце шкалы агрессивности. Я постоянно вижу, как у них закупаются и опытные местные жители, и ищущие чего-то новенького повара, проверяющие, что еще стоит попробовать.

Единственным исключением был момент, когда в магазин зашла группа туристов во главе с экскурсоводом. Подслушав их разговор, как обычно, я пожалел этих людей, потому что гид ничегошеньки не знала о тех удивительных вещах, что наполняли полки. Так что я подошел и пояснил, что шоколад Valrhona Manjari[381], который она описала как «типа, какой-то французский шоколад», на самом деле уникален, потому что в расплавленном виде приобретает красивый красноватый цвет и необычный, насыщенный, напоминающий изюм вкус, которого нет ни у одного другого сорта шоколада. Экскурсовод уставилась на меня и рявкнула: «И что? Кому это надо?» И быстро увела свою группу подальше от явно сумасшедшего типа.

Но я не один такой сумасшедший, внимательный к деталям. Купив магазин около десяти лет назад, его энергичный владелец Жан-Клод Тома провел все последующие годы, улучшая и постоянно расширяя ассортимент предлагаемых покупателям товаров, чтобы они отражали все современные гастрономические тренды, не забывая при этом и о традиционной французской классике.

И нет никого счастливее меня, потому что теперь я легко могу отыскать высококачественный шоколад почти от всех лучших производителей Франции на двух противоположных полках в углу одного и того же магазина. С одной стороны профессиональные упаковки pistoles по три или четыре килограмма и башенки завернутых в фольгу tablettes[392] [393] [394]. В другом — плитки шоколада таких марок, как Cluizel, Weiss, Valrhona, Bonnat и Voisin. Мсье Тома сообщил мне, что от 25 до 30 процентов его покупателей — профессионалы, но остальная часть посетителей довольно разнообразна, и нельзя назвать typique[395] клиента.

И он прав. Во время моего последнего посещения зашла хрупкая маленькая старушка с тросточкой, твердо зная, что именно она хочет — три килограмма белого шоколада марки Cacao Barry. Она купила его и ретировалась из магазина со всей быстротой, на которую была способна. (Еще один автор кулинарной книги, у которой поджимают сроки?) Вслед за нею вбежал джентльмен, схватил большую упаковку темного шоколада и громко заказал по банке фисташковой и розовой пасты. Он одновременно говорил с продавцом и по мобильному

телефону, а снаружи его ждал автомобиль с незаглушенным двигателем.

В другой части магазина две японки бок о бок охали и ахали, рассматривая товары и прикрывая рты рукой. У окна был еще один посетитель, сосредоточенно изучавший витрину с чаями, который чуть не столкнулся со мной, перейдя к полке с тщательно подобранными русскими консервами.

Кроме полок с шоколадом, которые я изучаю первым делом, здесь вы найдете самые качественные цукаты (не те жуткие химически-зеленые); очищенные вручную фрукты в банках с легким сиропом; деревенский хрен (кто вообще знает, что это такое?); банки бретонского тунца с добавлением чернослива, кокоса, лайма и копченого перца; настоящую дижонскую горчицу и острое горчичное масло от Эдмона Фалло; целый стеллаж веществ с непроизносимыми названиями для молекулярной кухни — движения, которое все еще меня озадачивает: разве мы не потратили последние три десятилетия на то, чтобы удалить всю эту химию из нашей еды?

Любой, кому понадобится неподслащенный клюквенный сок, найдет его здесь, так же как экологически чистые сицилийские фисташки, кофейный экстракт марки Trablit, неизменные мешки с кофейными зернами из Венесуэлы (на них скидка, но лучше поищите кого-то, чтобы разделить покупку, потому что целый мешок нужен разве что если вы собираетесь стать владельцем небольшой шоколадной фабрики), ворчестерширский соус (мои друзья-французы находят его забавным, поскольку никто из нас не может правильно произнести название), шоколадные капли идеального качества (я чуть не заплакал от счастья, когда их наконец-то нашел), засахаренные семена кумина (вот их лучше избегать — было у меня несколько провальных моментов с десертами, в состав которых входил кумин) и неизменный фаворит всех посетителей: банки с фаршированными утиными шейками. А еще, к большому удовольствию американцев, у них есть кулинарный антипригарный спрей — хотя на нем и значится «только для профессионального использования». Теперь я понимаю, почему кулинары-любители во Франции и слыхом о таком не слыхивали — профессиональные повара скупают его весь для себя. И да — у них есть неуловимая жидкая глюкоза!

Когда мсье Тома стал владельцем магазина, он начал заменять десятилетиями пылившиеся на полках товары настоящими французскими деликатесами — такими как, например, восхитительные засахаренные цветы из Тулузы или самый лучший шоколад. Водя знакомство со многими парижскими шеф-поварами, он всегда был в курсе современных

гастрономических трендов, а потому заполняет полки в своем магазине необычными продуктами из-за границы, чтобы молодое ищущее поколение кулинаров могло пользоваться максимально широким их спектром, включая сахар из кленового сиропа и орехи пекан, ставшие tres branchés[390] в самых широких кругах bobo (буржуазной богемы). Вне всякого сомнения, они популярны и среди американцев.

Когда я начал делать покупки в G. Detou, продавцы поглядывали на меня с любопытством. Обычно я заходил, оглядывал полки, возможно, задавал пару вопросов о шоколаде и быстро расплачивался. Некоторое время спустя мы стали общаться более активно, и я постоянно вворачивал в нашу беседу вопросы, касающиеся всяких кулинарных технических тонкостей, чтобы дать понять им — я профессионал, а потому у них не должно возникнуть желания продать мне какой-нибудь залежалый товар. Сотрудники большинства специализированных магазинов во Франции будут настаивать на том, чтобы продать вам товар наилучшего качества, если убедятся в вашем неподдельном интересе или глубоких знаниях о нем, потому что продавцы в таких магазинах — сами профессионалы, а не просто наемные работники с минимальной подготовкой, и раз они занялись этим делом, они прекрасно разбираются в том, чем торгуют. Я убедился в этом, когда однажды во мне вдруг пробудился экономный янки (подарочек от моей бабушки), заставивший меня купить недорогой шоколад, выставленный на самой верхней полке, несмотря на предупреждение продавца о том, что он не самого лучшего качества. Он был прав. Думаю, этот шоколад вообще был в их ассортименте только для того, чтобы подтвердить девиз о том, что у них в продаже есть все, но при этом, как ни парадоксально, его старались запрятать куда подальше, чтобы покупателям было как можно сложнее его найти.

Не понадобилось много времени, чтобы они стали относиться ко мне с уважением. Не только из-за того, что я был постоянным покупателем, но и потому, что я угощал их брауни и подарил несколько экземпляров своих книг, а французы набрасываются на книги, подобно американцам, пожирающим сладости. Будучи читающей нацией, французы боготворят писателей так же, как в Америке превозносят знаменитых футболистов. А уж если вы пишете о шоколаде и мороженом и готовите невероятные брауни, вы сродни игроку, забившему победный гол за их любимую команду.

* * *

Однажды мсье Тома приподнял веревку с табличкой «RESERVE: Acces limite au personnel»[396], мы проскользнули под нею

и направились в заднюю комнату, где хранились особые ингредиенты, скрытые от сверхпроницательного взгляда профессиональных парижских шеф-поваров и пекарей. Деревянные полки были заполнены с безукоризненной аккуратностью, все в пределах досягаемости. Я даже мысленно взял на заметку, вернувшись домой, произвести полную реорганизацию своих кухонных стеллажей. (Чего я пока так и не сделал, но клянусь, обязательно вскоре займусь этим вопросом.)

Мы огляделись, и он указал мне на такие вещи, как пеньковые мешочки с божественно пахнущими жареными какао-бобами, которые я бы с удовольствием сгрыз прямо как есть, с необыкновенной аккуратностью заполненные коробочки нежных засахаренных фиалок и некоторые другие вещи, о которых он попросил меня не распространяться. Есть же у нас, шефов, право держать парочку секретов при себе, non?[397]

Но настоящее волнение я почувствовал, лишь когда он спросил меня, не хочу ли я спуститься в la cave[398], двигаясь в направлении ступеней, ведущих вниз, в темноту. По его словам, посторонние ни разу не видели того, что там хранится. Естественно, я горел желанием туда попасть, а потому воскликнул: «Mais oui!»[399]

Спустившись по стершимся от времени каменным ступеням, он включил свет, и я стал озираться вокруг, запрокидывая голову, потому что надо мной были великолепные каменные арки, а поодаль — туннели, ведущие в разных направлениях. «Ничего себе!» — первое, что я смог произнести, и в течение нескольких минут это были единственные слова, крутившиеся на языке, я все повторял, как деревенский дурачок, раз за разом: «Ничего себе… ничего себе… ничего себе.»

Пока мы шли, мне казалось, что сейчас из темноты точно появится парочка скелетов, подобных тем, что покоятся с миром в les catacombes[400]. Я провел руками по массивной каменной кладке — мсье Тома пояснил, что это остатки парижских фортификационных сооружений того времени, когда город был на тридцать футов[401] ниже, чем сейчас. Как и в других древних городах, здания просто со временем строили поверх старых, но кто бы мог подумать, что маленький магазинчик, где я затариваюсь шоколадом, сухофруктами, медом и миндалем, находится над таким пластом истории?

К сожалению, с точки зрения пригодности для выпечки там внизу было мало что интересного. Мсье Тома пояснил, что из-за сырости он просто не может держать в подвале что-либо съедобное. Мы еще немного прошлись по подвалу, и я проводил рукой по каменным стенам, холодным и влажным, в конце концов

увидев в этом помещении все, что можно было.

Теперь, когда я изучил G. Detou сверху донизу, могу подтвердить, что он, безусловно, заслуживает свое название и в нем есть все, что мне нужно. Я фантазирую, как переселился бы сюда и пробовал шоколад и конфеты до самой смерти. Интересно, что подумали бы люди спустя столетия, если бы нашли в подвале скелет, сжимающий в руках пустой мешочек от какао-бобов и пластиковую бутылку из-под глюкозы. Но если уж мне суждено быть похороненным по всем правилам, я бы хотел, чтобы на моем могильном камне было написано: «Он Получил Все».

MADELEINES AU CITRON

МАДЛЕНЫ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ

НА 24 ПЕЧЕНЬЯ

Несмотря на то как их описывал Марсель Пруст, не думаю, что изначально у этих нежных печений был «горбатый» силуэт, возможно, лишь очень незначительная выпуклость. Но кто-то где-то когда-то добавил в тесто разрыхлитель — и voila[397], родилась современная форма этого печенья. Если кто-то из вас протестует против его «горбатости», имейте в виду, в моем рецепте разрыхлитель тоже есть. Хотя пуристы настаивают, что это нетрадиционно, я могу привести контраргумент: а покупать муку и яйца традиционно? Традиционно пекари сами выращивали пшеницу и держали кур. Но в какой-то момент один ленивый пекарь не выдержал и купил яйца и муку у кого-то другого, разрушив тем самым всю традиционную систему выпечки. А так как она уже разрушена, вы можете спокойно добавлять разрыхлитель, чего уж там.

Свои формы для выпечки мадленов с неприлипающим покрытием я приобрел в MORA. Их все равно нужно смазывать маслом, причем тщательно, чтобы промазать каждое углубление. Еще я обнаружил, что такие формы лучше помещать в верхнюю часть духовки, чтобы они равномернее пропекались, в то время как в обычных металлических формах они могут подгорать снизу.

Если вы один из тех, кто как раз собирается расстаться с такими формами на следующей гаражной распродаже, вместо этого я приглашаю вас в Париж, чтобы вы их попробовали. Самые идеальные я отыскал в Ble Sucre, восхитительной маленькой кондитерской с видом на роскошную площадь в Двенадцатом округе. Фабрис Ле Бурда печет там необыкновенные, самые вкусные мадлены из всех, какие я только пробовал, что побудило меня к созданию собственной версии. Добиться такой же влажности, как у него, мне помогает лимонная глазурь.

Мадлены

[397] Вуаля.

9 столовых ложек (135 г) сливочного масла, растопить и остудить до комнатной температуры + для смазывания форм

3 крупных яйца комнатной температуры

$^2/_3$ стакана (130 г) сахара

щепотка соли

$1^1/4$ стакана (175 г) пшеничной муки

1 чайная ложка разрыхлителя теста

Тертая цедра 1 лимона, желательно без воска

Лимонная глазурь

$^3/_4$ стакана (105 г) сахарной пудры

1 столовая ложка свежевыжатого лимонного сока

2 столовые ложки воды

1. Для выпечки мадленов смажьте углубления в формах растопленным маслом. Присыпьте мукой, стряхните излишки и уберите в морозилку.

2. В чаше стационарного миксера взбивайте яйца с сахаром и солью в течение 5 минут до густой пены.

3. Выложите муку с разрыхлителем в сито и аккуратно, просеивая, вмешайте в яичную смесь. (Чтобы чаша не скользила по столу, поставьте ее на влажное кухонное полотенце.)

4. Добавьте в тесто лимоную цедру, затем вмешайте растопленное масло, по паре ложек зараз. Вымешивайте лишь до образования более-менее однородного теста, недолго.

5. Накройте емкость с тестом и уберите в холодильник минимум на 1 час. (Можно хранить тесто в холодильнике до 12 часов.)

6. Перед выпечкой мадленов разогрейте духовку до 210 °C.

7. С помощью пары чайных ложек отмеряйте порции теста и выкладывайте их в углубления форм: теста должно быть столько, чтобы при выпечке оно поднялось до краев углублений, не больше. (Все делается на глаз, но это не хирургическая операция на мозге, так что не страшно, если вы чуть ошибетесь.) Не разравнивайте тесто в форме, оставьте как есть.

8. Выпекайте 8-10 минут или пока печенья не схватятся и станут слегка упругими при нажатии. Пока пекутся печенья, сделайте глазурь, перемешав в маленькой миске сахарную пудру, лимонный сок и 2 столовые ложки воды до однородности.

9. Достаньте мадлены из духовки и переверните на решетку для остывания. Когда они чуть-чуть остынут, чтобы их можно было держать в руках, окуните каждое печенье в глазурь с обеих сторон. Снимите излишки глазури тупой стороной ножа. Затем выложите мадлены на решетку рифленой стороной вверх и дождитесь, когда глазурь застынет.

ХРАНЕНИЕ: Глазированные мадлены лучше хранить

незакрытыми и съесть в тот же день, когда они были приготовлены (что совсем не трудно). Без глазури испеченные мадлены при необходимости можно хранить в плотно закрытом контейнере до трех дней. Глазированные мадлены замораживать я не рекомендую, но без глазури их можно хранить замороженными в плотно закрытых пластиковых пакетах до одного месяца.

ВАРИАНТЫ: Для мадленов с апельсиновой глазурью замените лимонную цедру апельсиновой и вместо лимонного сока и воды используйте 3 столовые ложки апельсинового сока.

Для мадленов с зеленым чаем просейте вместе с мукой 2 % чайной ложки зеленого чая в порошке (маття). Исключите лимонную цедру, вместо нее добавьте несколько полосок апельсиновой цедры.

Для мадленов с кусочками шоколада исключите лимонную цедру и вмешайте в тесто 23 столовые ложки шоколадных мини-капель. Не глазируйте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если у вас всего одна форма для мадленов (вы, скорее всего, купили ее не в E. ВекШегіп, где продавцы точно уговорили бы вас взять сразу две), испеките сначала одну партию печенья. Когда переложите его на решетку, хорошо протрите углубления кухонным полотенцем и снова смажьте маслом. Уберите в морозилку на пять минут, а затем разложите и испеките оставшееся тесто.

GUIMAUVE CHOCOLAT COCO

ШОКОЛАДНО-КОКОСОВЫЙ МАРШМЕЛЛОУ

НА 36 МАРШМЕЛЛОУ

Во Франции вы найдете маршмеллоу в виде длинных косичек не только в кондитерских или пекарнях, но и в некоторых аптеках. Экстракт мальвы, входящий в его состав, считается действенным средством от респираторных заболеваний; идея, стоящая за длинными плетенками маршмеллоу, или guimauves, заключается в том, чтобы аптекарь отделял от них длинную полоску — это и есть ваше лекарство. Если такая идея кажется вам странной, подумайте обо всех этих сладких витаминках, сиропах от кашля со вкусом леденцов или шоколадных слабительных. За свои деньги я уж лучше куплю маршмеллоу, а не одно из этих средств. (Хотя, если уж начистоту, детский аспирин с апельсиновым вкусом совсем неплох.)

На rue Rambuteau[402], улице, которая пересекает Маре, находится Pain de Sucre. Это не аптека, а, возможно, лучшая кондитерская в округе. Хотя в оконной витрине и красуется несколько больших аптекарских стеклянных банок с маршмеллоу разных цветов и вкусов: с дягилем, оливковым маслом, лимонной

вербеной, цикорием, розой и шафраном, все их придумал шеф Дидье Матрей. Я — пока еще — все их не попробовал. Но мои любимые на данный момент — нежные и воздушные шоколадные, обвалянные в кокосовой стружке.

Не уверен, что с помощью маршмеллоу можно вылечить ваши хвори, но я не хочу рисковать своим здоровьем, а потому всегда ввожу его в свой еженедельный рацион — так, на всякий случай.

1/3 стакана (80 мл) холодной воды + 6 столовых ложек (95 мл) для замачивания желатина

2 упаковки (15 г) желатина в гранулах

1 стакан (200 г) сахара

1/3 стакана (100 г) светлого кукурузного сиропа

3 крупных яичных белка

Щепотка соли

6 столовых ложек (50 г) несладкого какао-порошка, просеять, если он с комочками

1 стакан (80 г) несладкой кокосовой стружки

1/2 чайной ложки экстракта ванили

1. Влейте 6 столовых ложек (95 мл) воды в маленькую миску и всыпьте желатин.

2. В маленькой кастрюле с тяжелым дном смешайте сахар, кукурузный сироп и 1/3 стакана (80 мл) холодной воды. Поместите на средний огонь и подготовьте термометр для сахара.

3. Пока варится сироп, влейте яичные белки в чашу стационарного миксера с насадкой-венчиком.

4. Когда сироп достигнет температуры 108 °C, начинайте взбивать белки на низкой скорости, добавив соль.

5. Пока поднимается температура сиропа, продолжите взбивать белки на средневысокой скорости до мягких пиков.

6. Когда температура сиропа достигнет 122 °C, снимите его с огня и вмешайте растворенный желатин. Перемешивайте до полного его растворения, затем вмешайте какао-порошок.

7. Увеличьте скорость до высокой и тонкой, но непрерывной струйкой вливайте во взбитые белки горячий сироп. Старайтесь не попадать на венчик, иначе капли сиропа разлетятся на бортики чаши и не попадут в меренгу.

8. Пока смесь взбивается, насыпьте кокосовую стружку ровным слоем на дно квадратной формы со стороной 20 см, не оставляя пустых участков.

9. Ненадолго выключите миксер и соскребите смесь со стенок миксера, затем добавьте ваниль и продолжайте взбивать, пока чаша не остынет (перестанет на ощупь быть теплой). Смесь может быть на этой стадии жидковатой, как шоколадный пудинг, но по мере застывания она станет плотнее.

10. Наполните смесью подготовленную форму и разровняйте поверхность. Посыпьте оставшейся кокосовой стружкой. Не накрывая, оставьте застывать минимум на 4 часа или на ночь.

11. Чтобы извлечь маршмеллоу из формы, пройдитесь ножом по его краю в форме и переверните на большую разделочную доску или противень. Ножом для пиццы или ножницами разрежьте квадрат маршмеллоу на 36 кусочков. Обваляйте их в остатках кокосовой стружки из формы, чтобы покрыть ею разрезы. Встряхните каждый кусочек, чтобы удалить излишки кокоса, и выкладывайте на блюдо для подачи.

ХРАНЕНИЕ: Маршмеллоу можно хранить в контейнере до пяти дней при комнатной температуре.

ВАРИАНТЫ: Если у вас форма больше, со стороной 23 см, увеличьте количество кокосовой стружки до 1 $^{1}/_{2}$ стаканов (120 г).

ПРИМЕЧАНИЕ: Несладкую кокосовую стружку можно найти в специализированных магазинах натуральных продуктов. Конечно, можно использовать и сладкую, но тогда и маршмеллоу будет слаще. Если у вас кокос в виде крупных хлопьев, просто измельчите их в кухонном комбайне до желаемого размера.

Ье Вгоп/а§е

Однажды тихим солнечным утром я обдумывал свою работу, проходя по Седьмому кварталу на пути к друзьям, с которым договорился встретиться за кофе и круассанами. Окрестности были почти пустынны, потому что люди, живущие здесь, как правило, владеют шикарными дорогими квартирами и не слишком часто болтаются по улицам. Как обычно, вокруг не было ни души, и хотя я нахожу этот район скучноватым, я наслаждался

тишиной и покоем после вечного беспокойного шума Бастилии.

Я завернул за угол, и мой момент умиротворения был нарушен, когда я услышал глухой удар. За ним последовал другой, потом еще и еще. Бум… бум… бум… Скоро звуки стали слышны совсем близко, напоминая паническое бегство. Чувствуя, как слегка трясется тротуар, я и понятия не имел, что вообще происходит прямо на моем пути.

Свернув за угол, я увидел причину всей этой ситуации. Прямо ко мне приближался президент Николя Саркози, сопровождаемый толпой фотографов, которые, как безумные, щелкали своими камерами, в то время как он двигался вперед с совершенно спокойным видом. Недавно он победил на выборах, и пресса находила его и его личную жизнь такой же — если не более — увлекательной, как и его политические пристрастия.

Хотя Саркози обвиняли во многом, от антисемитизма и расизма до жестокости и склонности к серийной моногамии, у него была одна привычка, о которой почему-то все умалчивали: загорать.

Стоя, застыв всего в двух шагах от него, я был шокирован вовсе не его маленьким ростом. И не ликующе-свирепым выражением его лица. А цветом его кожи, не похожей ни на чью другую, какую я когда-либо видел. Его лицо имело светло-оранжевый оттенок, точно такой же, как мякоть спелой тыквы канталупа.

Попереключайте телевизионные каналы во Франции в любой вечер недели, и вы обязательно наткнетесь на какое-нибудь шоу в формате «круглого стола», где со знаменитыми ведущими новостей или представителями шоу-бизнеса обсуждаются различные животрепещущие темы. Но не торопитесь регулировать режим насыщенности с помощью telecommande[399]; каждый следующий гость будет выглядеть все ярче и оранжевее, чем предыдущий. Не знаю, как вообще эти люди могут говорить под сверхмощным слоем макияжа, который накладывают им на лица.

Французы обожают le bronzage[400], натуральный или нет, и в конце каждого лета, во время la rentree[401] из отпусков, когда миллионы парижан стекаются обратно домой, город оживает и наполняется палитрой лиц цвета какао и карамели. И хотя я не раз спорил со скептически настроенными парижанами о вреде пассивного курения или о том, что перетаскивание грязной тряпки из комнаты в комнату негигиенично, я совершенно точно знаю, что опосредованный ущерб от ультрафиолетовых лучей можно получить прямо здесь, в Париже. Моя сетчатка до сих пор не восстановилась после того случая, когда я наткнулся на

медсестру моего врача, даму пятидесяти с лишним, загорающую топлес на берегу Сены как-то после обеда. Бог любит ее, ведь она такая смелая, но ее несчастная сморщенная темная кожа делает ее похожей на свернутый шоколадный блин. И глазурь на этом блине была отнюдь не в виде взбитых сливок, это факт, хотя она и работает у дерматолога. (Вишенку сверху я оставляю вашему воображению.)

Но раз уж на улице летние праздники, нет никаких оснований вспоминать о меланоме, макулярной дегенерации, раке кожи и преждевременном старении.

Несмотря на то что в Париже пасмурно 360 дней в году, нет никаких проблем, если вы хотите brüler[402] в l'espace bronzage[403], благо салонов загара по городу великое множество, не меньше, чем boulangeries[403].

На самом деле их даже больше: изучение les Pages Jaunes (французских «Желтых страниц») показало, что в городе 1326 студий загара против 921 пекарни. Определенно здесь не только хлеб покрывается румяной корочкой.

Хлеб постоянно соблазняет меня в Париже, чего я не могу сказать о соляриях, где работают молодые люди на несколько оттенков темнее африканцев в районе Goutte d'Or[404] [405]. Что-то есть в объявлениях на дверях этих заведений, предупреждающих о возможности смертельного заболевания, если вы войдете внутрь, и это делает их для меня еще менее привлекательными. Смертную казнь здесь отменили в 1981 году, но в Париже полно мест, где вас с удовольствием поджарят почти до смерти.

Я всегда избегаю солнца, что делает меня самым белым человеком в Париже, за исключением, возможно, молодых пекарей, работающих в подвале Poilane. Даже больше, чем акцент или жемчужно-белые зубы, моя бледность выдает меня как etranger americain[44]. Но, возможно, я переживу нескольких людей вокруг, портивших мне жизнь годами, как, например, женщину в prefecture[406], перед которой я должен отчитываться для продления моей визы, или враждебно настроенную продавщицу, заведующую шоколадом в A la Petite Fabrique, которая по какой-то непостижимой причине отказывается продавать мне любой шоколад, на который я заглядываюсь с улицы, — он выставлен в витрине, и я мечтаю когда-нибудь, когда ее не станет, все-таки до него добраться.

[400] Загар.

[401] Возвращения.

[402] Сгореть.

[403] Солярии.

[404] Пекарен.

Я подумывал послать ей билет на самолет куда-нибудь в жаркое солнечное место, чтобы она зажарилась до хруста. Или, возможно, когда-нибудь она осознает, что работать в студии загара намного лучше, чем охранять шоколад от слишком прытких американцев.

Честно говоря, мне все равно, куда она уйдет, лишь бы исчезла. Я ужасно боюсь с ней столкнуться, для меня нет ничего страшнее, чем встретить ее за пределами магазина.

Хотя, с другой стороны, при необходимости… Да, смогу.

CREPES AU CHOCOLAT, DEUX FOIS

БЛИНЧИКИ С ДВОЙНЫМ ШОКОЛАДОМ

НА 16 БЛИНЧИКОВ

Блинчики готовить легко, и стоит только войти в ритм, трудно остановиться. Мне обычно хочется продолжать, продолжать, и продолжать. Главный секрет — не торопиться и дать блинам хорошо подрумяниться с одной стороны, прежде чем переворачивать.

Готовые блины можно наполнить любой начинкой или подать как есть, съев их теплыми. Crepes — квинтэссенция французских закусок, их продают на уличных лотках по всему Парижу, часто с начинкой из «Нутеллы» (шоколадно-ореховой пасты) или больших кусочков тающего шоколада. Неплохой выбор для таких же, как я, любителей шоколада, которым его вечно недостаточно. (В моем случае так и есть, из-за одной неприятной дамы в шоколадном магазинчике по соседству.)

2 стакана (500 мл) цельного молока

3 столовые ложки (25 г) несладкого какао-порошка

3 столовые ложки (45 г) сливочного масла, нарезать небольшими кусочками + для жарки

3 столовые ложки сахара

1/4 чайной ложки соли

4 крупных яйца комнатной температуры

11/4 стакана (175 г) пшеничной муки

1 стакан (160 г) шоколадных капель или крупно нарезанный горько-сладкий шоколад (или баночка «Нутеллы»)

1. В маленькой кастрюльке прогревайте молоко с какао-порошком, маслом, сахаром и солью, пока масло не растает.

2. Соедините яйца и муку в блендере, влейте шоколадную смесь и взбейте до однородности. Уберите тесто в холодильник минимум на 1 час.

3. Достаньте тесто из холодильника и дайте прогреться до комнатной температуры.

4. Разогрейте сковороду диаметром 25–30 см с антипригарным покрытием или сковороду для блинов на

среднесильном огне с очень малым количеством сливочного масла.

5. Когда сковорода сильно прогреется, промокните масло бумажным полотенцем. Хорошо перемешайте тесто и влейте на сковороду 60 мл (1/4 стакана). Быстро покрутите сковороду, чтобы все ее дно было равномерно покрыто. Поджаривайте блин от 45 секунд до 1 минуты, пока он не станет хрустящим по краям, затем переверните его с помощью лопатки. Посыпьте сверху горстью шоколада или смажьте столовой ложкой «Нутеллы» одну четверть блина, жарьте еще одну минуту.

6. Сложите блин вчетверо (сначала пополам, затем еще раз пополам), чтобы шоколадная начинка была внутри, и сразу подавайте.

ХРАНЕНИЕ: Лучше есть такие блинчики горячими, сразу после выпечки, как в Париже. Если печете сразу большую партию, можете держать готовые в слегка прогретой духовке, чтобы они не остывали. Тесто можно приготовить заранее и хранить в холодильнике в течение ночи.

PATE DE FOIE DE VOLAILLE AUX POMMES

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ С ЯБЛОКОМ

НА 8 ПОРЦИЙ

Слово paté вовсе не означает «ужасно трудное и пафосное французское блюдо». Им обозначаются мягкие намазки на основе того или иного мяса или субпродуктов, и во Франции paté едят каждый день, а не по особым случаям. Сделать и насладиться paté можно, живя где угодно, а по этому рецепту он готовится всего за каких-то полчаса, так что вам решительно стоит его попробовать. К тому же я исключил из рецепта традиционный щедрый кусок сливочного масла и использую вместо него яблоки, поэтому вы можете себе его позволить, даже если обеспокоены тем, как влезть в купальный костюм перед предстоящим пляжным сезоном.

3 столовые ложки (75 г) сливочного масла

1 среднее кисло-сладкое яблоко, очистить, вырезать сердцевину и нарезать кубиками по 2 см

3 луковицы шалот или 1 маленькая луковица, очистить и мелко нарубить

450 г куриной печени, удалить прожилки и темные пятна, промыть и хорошо обсушить бумажными полотенцами

Крупная соль и свежемолотый черный перец

1/4 стакана (60 мл) жирных сливок

1/4 стакана (60 мл) кальвадоса, коньяка или арманьяка

Щепотка молотого перца чили или молотого мускатного ореха

Несколько капель лимонного сока или яблочного уксуса

Fleur de sel или хлопья морской соли

1. В большой сковороде на среднем огне растопите половину сливочного масла. Выложите яблоки и готовьте около 6 минут, пару раз перемешав, до подрумянивания и полной мягкости. Переложите яблоки в миску.

2. В той же сковороде растопите оставшееся масло. Выложите шалот и пассеруйте минуту или две, постоянно помешивая, до мягкости.

3. Добавьте в сковороду печень, посолите, поперчите и готовьте около 3 минут — снаружи печень должна затвердеть, но внутри оставаться розовой.

4. Влейте сливки, затем алкоголь. (Если вы вольете алкоголь первым, он может загореться.) Посыпьте перцем чили или мускатным орехом и готовьте еще около 3 минут, отскребая приставшие ко дну сковороды кусочки, до легкого загустения жидкости. Печень готова, если при разрезании она остается самую чуточку розоватой, а жидкость в сковороде превратилась в густой соус.

5. Переложите печень в миску с яблоками и влейте жидкость из сковороды. Слегка остудите.

6. Пюрируйте печень с яблоками и соусом в кухонном комбайне до полной однородности. Попробуйте и при необходимости добавьте больше соли и перца и лимонный сок по вкусу. Переложите в красивую миску для подачи, накройте пленкой и уберите в холодильник минимум на 4 часа или на ночь.

ПОДАЧА: Доведите паштет до комнатной температуры. Намажьте на небольшие тосты, чуть-чуть посыпьте fleur de sel или другой качественной морской солью и подавайте как закуску. Идеальное дополнение к ней — ледяное розовое вино, особенно летом.

ХРАНЕНИЕ: Паштет можно хранить плотно закрытым в холодильнике до трех дней или заморозить на срок до одного месяца.

Конечно!

Найти что-либо в Париже может обернуться весьма непростой задачей, от нужного картриджа для принтера (который больше не выпускают, даже несмотря на то что принтер вы купили всего две недели назад) до коврика в ванную стоимостью восемьдесят пять евро. Каждый, кто живет в Париже, рано или поздно приходит к выводу: мы все спасем себя от множества неприятностей и сэкономим на поездках в метро, если отправимся за покупками прямо в Bazar de l'Hotel de Ville, le BHV, длинный grand magasin[407], вытянувшийся огромным блоком в квартале Маре.

Возможно, вы не хотите там делать покупки в надежде сэкономить — на деле же получается прямо противоположное, — но зато в этом массивном здании вы точно найдете все, независимо от того, что именно ищете. В Америке я обычно ждал сезона скидок, но в Париже их почти не бывает, так что об этом стоит забыть.

Я уверен, что у BHV есть агенты, которые рыскают по миру в поисках самых бесполезных людей на свете. Они привозят их в Париж и расставляют на этажах своего магазина. Но даже угрюмые продавцы раздражают меньше, чем покупатели. Если вы думаете, что les bousculeurs на улицах — зло, имейте в виду — тренируются и учатся они совершенно точно в BHV, и лишь после их выпускают на улицы Парижа. Ситуация действительно настолько сложная, что пришлось установить напоминающие тюремные заграждения из стали у входов на эскалаторы, чтобы

люди не могли вклиниваться перед вами, когда вы пытаетесь встать на идущий вверх или вниз эскалатор.

Мой план действий при посещении BHV — это немедленное наступление, что сравнительно несложно. Я делаю глубокий вдох и берусь за дверную ручку, при этом мне видны внутри люди, идущие по направлению ко мне и ожидающие, что я уступлю им дорогу. За исключением того, что я в последний момент быстро отступаю и проскальзываю в другую дверь, чего они совершенно не ожидают, а потому остаются в полной растерянности и с сорванными планами.

Какими бы хитрыми средствами я ни пользовался, чтобы проникнуть внутрь, в BHV я вхожу в твердой уверенности, что, независимо от того, что я ищу, там будет все — кроме той самой единственной вещи, которая мне нужна.

Например, я порвал шнурки для ботинок и искал им замену — такие же шнурки длиной 110 см. И вот я стою в отделе аксессуаров для обуви, где целая стена занята только шнурками. Правда! Вы в своей жизни никогда не видели столько шнурков, и здесь есть на что посмотреть — кожаные и плетеные, обычные или вощеные, хлопковые или из полиэстера, круглые или плоские, узкие или широкие; белые, коричневые, черные, бежевые, бронзовые, красные, зеленые, фиолетовые и синие. У них есть не только любой цвет и стиль, но еще и длина — от 60 до 150 см, все промежуточные разновидности. Все аккуратно развешены на крючках, прикрученных к стене. Просматривая ассортимент, я вижу шнурки длиной 60 и 65 см. и 70 см. и 80 см. да, и 90 см. и 100 см. и 120 см. и далее, до 150 см. У них есть любая длина.

Кроме одной.

Конечно!

Если не все продавцы заняты тем, что избегают покупателей или строчат эсэмэски друзьям о том, как провели сегодняшнее утро, вам, возможно, удастся даже найти кого-то, кто обратит на вас внимание. И если вам уж совсем посчастливится, этот кто-то даже может захотеть помочь вам найти то, что вы ищете.

«Excusez-moi, monsieur, avez-vous des lacets de 110 centimeters, s'il vousplatt?»[408] — спрашиваю я с оптимизмом.

«Oui, monsieur. Au 5eme etage»[409], - заверяет меня продавец.

Силясь понять логику, я спрашиваю, почему одна пара шнурков должна быть на пятом этаже, если все другие мыслимые типы и размеры, существующие во вселенной, находятся прямо перед нами.

«Это из-за того, что отдел спортивной обуви находится на пятом этаже».

Конечно! Как глупо с моей стороны! Хотя мне нужны шнурки для обычных ботинок, я понимаю, что автоматически киваю в знак согласия. Не могу объяснить почему, но здесь определенно есть логика.

«Mais oui, monsieur!»[410] — говорит он, надеясь, что у меня все, нащупывает в кармане сигарету и устремляется к выходу. Раньше я попадался на этот самый старый в истории универмагов трюк, когда покупателя отправляют не на тот этаж, который ему нужен, когда разыскиваемая вещь на самом деле тут рядом, за углом. Теперь-то я в курсе и не двигаюсь с места, пока не проверю все поблизости, и часто оказываюсь прав.

Проблема с BHV заключается в том, что вам придется ходить туда, если вы живете в Париже. У вас нет другого выбора. Ну, есть еще одна возможность. Вы можете проводить день за днем, рыская по бульварам и переулкам в попытках отыскать тот самый заветный магазин, который продает только шнурки для ботинок с четырьмя отверстиями для них или магазин фильтров для пылесосов на краю далекого Семнадцатого округа, чтобы найти те единственные фильтры, которые подходят к вашему французскому пылесосу. Но если у вас нет пары свободных недель, чтобы потратить их целиком на поиски, вы просто сдадитесь и отправитесь в «бегемот» на улице Риволи.

Зимой, если мне нужно отправиться в BHV, я стараюсь надевать на себя как можно меньше. Пусть уж лучше я замерзну по дороге, потому что знаю — как только войду внутрь, я попаду в удушающую жару при отсутствии какой-либо вентиляции. Мне как-то довелось прийти туда одетым соответственно морозу снаружи — через несколько минут я был готов закипеть и получить тепловой удар, и обнаружил, что стою у одного из аварийных выходов, весь потный и оцепеневший.

Придите туда летом, неважно, что на вас надето — дышащее белье или коротенькая маечка, если вы спокойно можете подняться на второй этаж, не вызвав при этом «Скорую», вы гораздо выносливее, чем я. И просто надо заменить обычные лампы на ультрафиолетовые, и парижане могли бы посещать два своих любимых заведения одновременно.

Поход в BHV — испытание не только моей выносливости, но и ограниченного французского лексикона. Если вы хотите увидеть мой любимый отдел в BHV, то удивитесь, узнав, что это вовсе не прекрасно укомплектованный отдел кухонной посуды (где я однажды давал мастер-класс по выпечке с раздачей печенья во время субботней давки, и, наряду с опытом касания кальмара, это одно из самых ужасных воспоминаний во всей моей жизни). Нет, вместо него отправляйтесь в подвальный этаж, где продается

все для ремонта. Сумасшедший выбор молотков, окон, дверных ручек и звонков, батарей, изоленты, замков, сейфов, табличек с надписью «Осторожно, злая собака!» (Chien Mechant!) и газонокосилок.

Направляясь в BHV, следует подготовиться не только физически, правильно одевшись, но и психологически. Как-то ко мне приехала подруга с мужем, который очень любит магазины подобного ассортимента, и он настоял, чтобы я его туда отвел. Будучи президентом крупного американского финансового учреждения, он умеет справляться с довольно стрессовыми ситуациями. Однако после трех минут безумия он стал искать, где бы присесть, чтобы успокоиться: Нью-Йоркская фондовая биржа — пустяк в сравнении с подвальным этажом BHV в уик-энд.

Вдобавок у меня еще и не такой уж большой словарь, когда речь идет об инструментах и товарах для ремонта. Кто-нибудь знает, как по-французски называется защитная металлическая полоса внизу двери, та, что по-английски зовется «kickplate»? Assiette a coup? И если я им так скажу, не подумают ли они, что я имею в виду «пнуть тарелку», и не отправят ли меня наверх, в другой отдел, где продаются хозяйственные товары? А как называется изоляционная лента для окон? Я тоже не был уверен, поэтому спросил «Le chose comme le scotch a l'emballe les fenetres pour l'hiver» — я был уверен, что это звучит как «Нечто вроде скотча, чтобы заклеить окна на зиму». Но они-то могли решить, что я прошу у них «шотландский виски, чтобы покрыть им зимой свои окна»…

* * *

Спустя несколько лет, проведенных в бесплодных поисках шнурков требуемой длины, я сдался и решил снова вернуться в BHV, в полной уверенности, что теперь-то они наверняка могут предложить нужный мне размер. Я открыл стеклянную дверь и прошел через строй парижан, как будто их там и не было. Я уже перестал извиняться, когда врезался в кого-то, и все обходилось без последствий. (И почему я вообще был должен? Кстати, а у кого я этому научился?) Я направился к главной лестнице, ведущей вниз, по пути снимая с себя предметы одежды, когда почувствовал, что на коже начал выступать пот. Мои пальцы лежали на мобильном телефоне, готовые нажать быстрый набор номера «Скорой помощи», и я быстро прошагал мимо вонючего магазинчика «Шанель» и бутика модных очков, уклоняясь от идущих навстречу парижан с изяществом олимпийского чемпиона по слалому.

(Кстати, у меня возникла мысль — а ведь я начинаю понимать взаимосвязь между les bousculeurs и многочисленными

модными магазинами очков, которые расплодились по всему городу. У парижан, должно быть, ужасное зрение от сидения в темных кабинетах врачей. Они вовсе не невоспитанные — может быть, они просто не видят, куда идут.)

Спустившись в подвальный этаж в тот день, я подумал, может и мне нужны очки, потому что там все изменилось. Вокруг все было чистым, с ярким освещением, и чувство полного хаоса куда-то испарилось. На самом деле появилось даже ощущение некоторой организованности. А на стене — нет, стойте, — вот же! Неужели это действительно поэтажный план магазина?

Тяжело дыша от волнения (или это была гнетущая жара?), я бродил по отделу, пораженный потрясающей трансформацией. Все бензопилы и триммеры для кустов, столь популярные у городских жителей, были выставлены ровными рядами у стены. Были два полностью укомплектованных стеллажа с joints d'isolation[m] (если вы живете в квартире на самой крыше, правильное название «изоляционной ленты» вы выучите довольно быстро). И еще я насчитал целых шесть стеллажей, на которых были только колокольчики, от таких, которые надевают на шею коровам, до тех, в которые звонят, желая собрать горожан на вече. И вдобавок на них еще были скидки! Пятидюймовый латунный колокол, с помощью которого я мог бы оповестить целую толпу, что пора собраться на ужин, продавался всего за €185, а еще и со скидкой в 20 процентов. Думаю, мне нужно пересмотреть свое мнение о том, что Париж — отнюдь не город скидок.

Преисполненный оптимизма, я свернул за угол, к cordonnerie: отделу, где продавалось все для ремонта обуви, и он тоже был полностью переделан. Я прошел мимо сидящих там сапожников, с большим вниманием набивавших на ботинки подошвы. На стенах висели дюжины и дюжины стелек, включая capteurs d'odeurs[411] [412]. Внушительная часть пространства была занята различными видами обувных рожков (chausse-pieds), чье название я выучил немногим ранее, хотя наука и далась мне нелегко — в дело были вовлечены чулочно-носочные изделия и непреднамеренный нудизм.

Но здесь так и не было шнурков длиной 110 см. Чтобы мой визит не оказался полным провалом, я решил все-таки узнать, как же переводится на французский название защитной металлической полосы на двери. Этот вопрос давно сводил меня с ума, а мои друзья-французы так и не понимали, чего я от них хочу, даже когда я демонстрировал им непосредственно дверь с этой защитной накладкой. Но опять же, выглядит более чем странно, когда кто-то неоднократно пинает чью-то входную дверь.

В следующий раз, когда придет мастер, обслуживающий мою

квартиру, я собираюсь спросить его, как это называется. Он любит заходить ко мне, потому что это всегда означает порцию домашнего мороженого, кусок пирога, рецепт которого я тестирую, или горсть печенья в пакетике для его ланча. Я даже стал подозревать его в саботаже всех этих труб, потому что стоит ему уйти, они начинают через пару дней протекать, и ему приходится снова меня навещать. Я не очень беспокоюсь о том, что он подумает обо мне, так как мы с ним в хороших отношениях. И шут с ними, всеми остальными терминами, касающимися оборудования. Узнаю одно-единственное слово, и успокоюсь. Потому что у меня есть более важные вещи, о которых нельзя забывать, — шнурки для ботинок.

SOCCA

ЛЕПЕШКИ ИЗ НУТА

ПРИМЕРНО НА 3 КРУПНЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЛИ НА 6 ПОРЦИЙ КАК НЕБОЛЬШАЯ ЗАКУСКА

Многие приезжие спрашивают меня, где в Париже можно найти буйабес или попробовать аутентичный салат «Нисуаз», и очень удивляются, когда я отвечаю, что нигде. Многие местные блюда практически не встречаются за пределами своих регионов, и так как парижане склонны все рецепты переделывать на свой лад, как им больше нравится (вот почему вы можете быть весьма обескуражены, когда вам подадут les sushis'[413] с гарниром из теплого сыра). Если хотите найти традиционную версию блюда, отправляйтесь лучше в регион, где его придумали.

Вряд ли в Париже найдется много людей, знающих вообще, что такое socca (возможно, на радость жителям Ниццы), но на Cote d'Azur[414] это очень популярная и знаменитая уличная еда, которую готовят на жаровнях. Испеченные лепешки перекладываются с решетки гриля на салфетку, ломаются, посыпаются хлопьями морской соли и свежемолотым перцем — и их можно есть. Попробовав socca впервые, я сразу влюбился.

Мне пришлось испробовать разные техники, чтобы добиться того же эффекта в своей домашней духовке. Но я так и не смог достичь идеала, пока меня не научила Роза Джексон, преподающая кулинарное искусство в Ницце. Она дала мне несколько важных подсказок, касающихся, например, использования верхнего гриля, и я наконец-то смог испечь в парижской кухне настоящую socca. Лучше всего эти лепешки печь на чугунной сковороде диаметром 23 см (я привез такую с собой из Америки), выпекая следующую в той же сковороде, сразу после того, как достанешь предыдущую. Конечно, вы можете использовать и просто форму с антипригарным покрытием, но тогда вам придется смазывать ее большим количеством масла

перед выпечкой каждой следующей лепешки.

Важно помнить, что socca — это уличная еда, а не что-то, висящее в Лувре. Она не должна выглядеть идеально — чем проще, по-деревенски, тем лучше. Но вот подавать ее следует сразу из духовки. И, как в Ницце, обязательное к ней дополнение — очень холодное розовое вино на льду.

1 стакан (130 г) муки из нута (см. Примечание)

1 стакан и 2 столовые ложки (280 мл) воды

$^3/_4$ чайной ложки крупной соли + для подачи

щепотка молотого кумина

21/2 (40 мл) столовой ложки оливкового масла

свежемолотый черный перец для подачи

1. Вымешайте в миске нутовую муку с водой, солью, кумином и 1 столовой ложкой оливкового масла до однородности, чтобы не было комков. Дайте тесту отдохнуть, накрыв миску крышкой, минимум 2 часа. (Можно убрать тесто в холодильник на ночь, а затем прогреть до комнатной температуры перед выпечкой.)

2. Поместите решетку в верхнюю часть духовки и включите верхний гриль.

3. Влейте на сковороду или в форму для выпечки с антипригарным покрытием оставшееся масло и поставьте в духовку, чтобы оно прогрелось.

4. Перемешайте тесто (оно должно быть довольно жидким, консистенции простокваши). Если оно слишком густое, держит форму, добавьте пару ложек воды и перемешайте.

5. Когда масло станет очень горячим, почти закипит, влейте в сковороду столько теста, чтобы оно покрыло ее дно ровным слоем, поворачивая сковороду для удобства.

6. Готовьте со слегка приоткрытой дверцей 3–4 минуты, в зависимости от температуры, до которой может прогреться ваш верхний гриль, до подрумянивания лепешки и появления пузырей на поверхности. Достаньте, дайте лепешке соскользнуть на тарелку и наломайте руками на неправильные крупные кусочки.

7. Щедро посыпьте крупной морской солью и свежемолотым черным перцем, и сразу съешьте. Тем же способом приготовьте из оставшегося теста еще несколько лепешек.

ХРАНЕНИЕ: Лепешки из нута не слишком хорошо хранятся, и подогретые они уже не такие вкусные. Их действительно следует съесть сразу после выпечки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Нутовую муку можно найти в магазинах, специализирующихся на продуктах индийской и азиатских кухонь. Часто на ее упаковке написано besam или gram. Если у вас очень тонко смолотая итальянская нутовая мука, уменьшите количество жидкости до 1 стакана (250 мл). В итальянских

магазинах такая мука называется farina di ceci.

Если вы приехали в Париж и хотите попробовать настоящую socca, приходите на marche des Enfants Rouges'[415] в Третьем округе. Там немного неряшливый, но дружелюбный Ален жарит каждую socca на заказ, потом ломает ее на хрустящие кусочки и посыпает лавиной черного перца. (Совет: если не любите, когда соли слишком много, просто скажите ему «un petit peu»[416], когда он возьмется за солонку.)

Ищу баланс в шоколадной лавке

В первый же день моей работы стажером в одном из лучших шоколадных магазинов Парижа я увидел там пару американцев. Простите мою культурную предвзятость, но их гражданство было легко определить по шортам выше колен, пластиковым шлепкам и выцветшей футболке, сильно контрастировавшим со всеми остальными в Париже — большинство людей носили шерстяные пальто, шарфы и шляпы, потому что на дворе была середина ноября. Вырядившийся как для экскурсии в Disney World в Орландо[417], американец, должно быть, очень мерз. Было очевидно, что и его жена тоже чувствовала себя не в своей тарелке, потому что ее облегающая и слишком короткая кофточка не могла скрыть свидетельства того, что она всей кожей чувствует дыхание приближающейся зимы. Или она просто волновалась, как и я, при виде всех этих конфет?

Я поздоровался с ними по-французски. И, чтобы успокоить, сразу поприветствовал и по-английски.

«Bonjour, monsieur, dame[418]. Доброе утро».

«Ох… ой… ммм. доброе утро, — ответил он, удивленный, но с очевидным облегчением. — Ой. эй, вы же американец, верно? Супер. Эй. слушай, приятель. могу я спросить?»

«Конечно», — ответил я, предположив, что вопрос будет касаться восхитительных конфет, что лежали перед ними.

«Скажи, сколько ты здесь зарабатываешь? Сколько, парень, тебе платят за работу в таком месте?»

Это был редкий момент, когда я не сразу нашел, что ответить. Запинаясь, я объяснил им, что я здесь просто stagiaire[419], работаю в качестве добровольца, чтобы изучить metier[420].

Совершенно без тени смущения, но и не желая оставить поднятую тему, он дернул подбородком в сторону продавщицы, которая работала вместе со мной.

«Тогда сколько получает она?»

Стараясь вернуть отвалившуюся челюсть на место, я едва мог собраться с мыслями, чтобы ответить. Сказал, что не знаю. Что Коринн, управляющая магазином, сестра владельца и изготовителя шоколада. Я надеялся, что на этом он закончит задавать свои не слишком вежливые вопросы.

Но после обмена еще несколькими фразами он так и не смог осознать, как это — почему я работаю в шоколадном бутике Патрика Рожера безо всякой оплаты? В конце концов в разговор встряла его жена:

«Эй… Этот Рожер — он твой парень или что-то типа того, да?»

И меня еще спрашивают, почему я переехал во Францию.

* * *

После эксперимента с работой на рыбном рынке я осознал, что моей настоящей страстью является шоколад и я слишком стар для изучения всяких новых трюков, так что лучше сосредоточиться на том, что мне известно лучше всего. Так я и попал на работу в шоколадный бутик Патрика Рожера, один из лучших шоколадных магазинов Парижа, который открывается в более чем комфортные 10:30 утра и чьи товары не имеют ни выпученных глаз, ни щупалец.

Американцам трудно понять французскую концепцию stagiaire[421]. Идея работать на кого-то бесплатно шокирует нас. Когда я говорю кому-то, мечтающему о карьере повара, что ему следовало бы поработать волонтером на ресторанной кухне и присмотреться к профессии, прежде чем выкладывать большие деньги за кулинарную школу, на меня смотрят, будто я сумасшедший. (Один мой знакомый в Париже, фантастический домашний кулинар, попросил моего совета по поводу открытия кейтеринговой компании. Когда я предложил ему не бросать пока высокооплачиваемую техническую работу, а пойти стажером в кейтеринговую компанию, чтобы работать там в выходные, он ужаснулся: «Да ни за что! Я не собираюсь работать по уикэндам!» Должно быть, он планировал в будущем обслуживать только те свадьбы, которые проводятся с понедельника по четверг.)

В Америке называться профессиональным поваром, или шеф-поваром, означает большую ответственность. Повар — это не

просто тот, кто переворачивает куски рыбы на решетке гриля, сбрызгивает их оливковым маслом и выкладывает сверху по веточке тимьяна. Это может делать любой кулинар, не только повар.

Повар — это тот, кто отвечает за составление меню, улаживает финансовые вопросы, связанные с ценами на продукты, присматривает за коллективом и, что еще важнее, добивается новых высот в своей профессии путем долгой и упорной работы.

Многие начинают с того, что драят кастрюли и котлы, и такая работа вовсе не считается зазорной.

Хотя мсье Рожер сам и не работает в бутике (и нет, мы не пьем cafe au lait вместе), этот немного вульгарно выглядящий шоколатье мотается между магазином и своей мастерской на мотоцикле. Несмотря на небритость и далеко не идеальный внешний вид, он пользуется заслуженной славой во Франции и с честью носит на воротнике своей куртки ie тгicoioге[43], означающий, что он МОР, Meiiieиг Оиvгiег de Ргапсе[1424]. Это ставит его в ряды элитного корпуса шеф-поваров, которые считаются лучшими в своем ремесле во всей стране. Чтобы получить такое звание, нужно пройти чрезвычайно строгий экзамен, который включает в себя создание замысловатых шоколадных шедевров, которыми он и славится. В потрясающих витринах его магазина всегда красуются необычные скульптуры, например, целый цветущий сад из чистого шоколада (из него же сделана и земля) или копия сборщика какао-бобов во весь рост за его занятием. Коринн приходится несколько раз в день выходить, чтобы протереть стекло витрины от следов, оставленных любопытными носами прохожих.

* * *

Благодаря «шоколадным экскурсиям», которые я проводил для знакомых, мне удалось подружиться со многими людьми, работающими в парижских бутиках шоколада. Вначале немного волнуясь по поводу новичка в своем кругу, они быстро принимали меня и моих гостей, потому что я каждому участнику экскурсии разъяснял правила поведения, в том числе и касательно одежды, так что никто не надевал ни шорты, ни драные футболки. (Про бюстгальтеры я не упоминал, но как-то так получилось, что это никогда не было проблемой.) Итак, когда я спросил Коринн, она разрешила поработать в их магазине в качестве ziadiaiге.

Я изучал шоколад в кулинарной школе и работал с ним и раньше, но в основном просто плавил и остужал его где-то на задворках кондитерского цеха. Мне было интересно, как это —

надеть униформу и встречать посетителей «на передовой». Обслуживание покупателей требует определенных навыков и терпения, что совершенно очевидно, если вы когда-нибудь наблюдали за парижскими продавцами, наполняющими коробочки шоколадными конфетами так, что они выглядят просто идеально. Своими небольшими серебряными щипцами они ловко берут покрытые шоколадом квадратики, пирамидки и прямоугольники и размещают их в коробочке столь искусно, что на это чудо действительно стоит взглянуть. Мне не верилось, что я тоже так смогу. В смысле, у себя на кухне я постоянно что-то роняю (конечно, потом это выбрасываю), пользуясь всего лишь руками. Как же я управлюсь с этими пугающими щипцами?

У меня было и еще одно сомнение — боязнь, что мне не хватит терпения. Это один из тех навыков, которые я до сих пор не освоил, боюсь, что не смогу и в будущем. Не уверен, что у меня получится сдержаться, когда кто-то будет колебаться, какой из двух видов шоколада ему выбрать. В юности я работал с мороженым и всегда удивлялся, как некоторые могут столько времени выбирать вкус. Любой, кто заставлял меня ждать слишком долго, получал свой большой и красивый шарик мороженого — но пустой внутри.

Терпение всегда было навыком, которым я восхищался, но только издалека. В шоколадный магазин приходили посетители, стоявшие с остекленевшим взглядом, не в силах принять решение, и я старался, как мог, им помочь советом или своим мнением.

Но все равно было много совершенно непонятных запросов, начиная с «Как вы думаете, что понравится моему отцу?» до дискуссий типа: «Хм. Хорошо, мне нравится миндаль… и шоколад я тоже люблю. но вместе они мне не нравятся. Не знаю, Дэвид. может фундук? Но мне он нравится только в сочетании с молочным шоколадом. с темным шоколадом какой-то странный вкус. Мне и миндаль больше нравится с молочным шоколадом. но только если это типа миндальной пасты, а не орехов. или ликер. Но с фундуком ликер мне не нравится. разве что коньяк. но не с миндалем. Ром — о’кей. ну, я думаю, что да. А ты что думаешь, [422] [423] Дэвид? Думаю, ликер и фундук — нормально… если еще каких-нибудь орехов добавить. А можно спросить, в конфетах используется темный или светлый ром? На светлый у меня аллергия. Но не на темный».

Мне нравятся люди. Правда. Но я просто стоял со слегка приоткрытым ртом, чтобы выпускать пар, и ждал, пока они сами ответят на все свои вопросы, потому что я просто не мог. Официанты не слишком любят, когда их просят определиться с

выбором блюд. Откуда им знать, что вам нравится, а что нет? Ежедневная работа в магазине была тем еще испытанием для моего характера.

Французы обычно знают, чего хотят, и заказывают без раздумий. Не раз бывало, что спешащий парижанин забегал в магазин и просил: «Мне двадцать штук. Любых, просто сложите в коробку, s'il vousplatt», и убегал, держа в руке одну из наших фирменных бирюзовых сумок.

Работа в магазине с парижскими покупателями также стала беспрецедентной возможностью окончательно отточить мое понимание французской системы числительных. По какой-то неведомой причине у французов нет конкретного названия для семидесяти, восьмидесяти и девяноста. Я слышал, это из-за какой-то войны, которая закончилась в году, оканчивавшемся на восемьдесят, и французам было запрещено употреблять названия чисел, которые следовали далее; поэтому они придумали альтернативный способ, как их произносить — quatre-vingts, четверти, или четырежды по двадцать. (И это, в свою очередь, удлиняет последующие числа: девяносто восемь становится quatre-vingt-dixhuit, или четыре раза по двадцать плюс десять плюс восемь.)

Хотя я не нашел никаких доказательств данной теории, моя война с французскими числительными была настоящей, и мне требовалась победа.

Мне повезло — Франция ввела евро в 2002 году, как раз когда я приехал, и в воздухе еще витали сентиментальные воспоминания о le franc[424], который, кажется, был дорог сердцу всех окружающих, кроме меня. До сих пор есть люди, которые не понимают цены в евро и пытаются переводить их во франки. Особенно пожилые, у которых, как ни странно, меньше проблем с машиной стоимостью 163 989,63 франка, чем с той, что стоит 25 000 евро. Большой бонус для меня — числа стали короче и проще, чем раньше.

Независимо от того, насколько проще теперь стали числа, представьте, что перед вами стоят люди и выпаливают со всей возможной быстротой, тра-та-та-та-та по-французски, в то время как вы делаете все, что можете, чтобы ваш взгляд не был похож на испуганный взгляд biche[425], попавшей в свет фар, силясь мысленно определить, сколько же конкретно и каких конфет они хотят, одновременно нагружая мозг еще и тем, чтобы сосчитать, сколько они должны за это заплатить.

К счастью, французы привыкли заискивать перед продавцами, так что я научился делать «парижское» лицо, когда мне делают заказ. Пряча свое замешательство, я смотрю им прямо в глаза,

строю гримасу, смотрю чуть в сторону, останавливаюсь на мгновение, а затем властно вопрошаю: «Comment?» («Прошу прощения?»), так что им приходится все повторять снова, давая мне немного больше времени на осмысление.

* * *

Продавцы в парижских шоколадных магазинах используют изысканные щипцы[426], чтобы собирать ими заказы. И так как во французском языке h не произносится, важно не путать их с les thongs, то есть шлепанцами, или thong, что значит le string[427].

У Патрика Рожера от сорока до пятидесяти разновидностей шоколадных конфет, которые нужно набирать щипцами (без h), и они никак не подписаны. Это было бы слишком просто. К счастью, я их хорошо запомнил, будучи постоянным покупателем на протяжении многих лет, так что у меня было хорошее начало. Я уже знал конфеты с ромом и изюмом — они без начинки, только крупная изюминка сверху; avoine (овсяные), что тоже просто, потому что у них сверху овсяные хлопья; с сычуаньским перцем, где подсказкой служило немного молотого перца сбоку. (Вру — эти три были единственными, которые я запомнил. И раз они единственные были с «подсказками», меня можно обвинить в жульничестве.) На самом деле я и не представлял, как распознать остальные, потому что различия во внешнем виде были совсем ничтожными. Может, мне следовало начать носить очки?

У vanille было несколько точечек в углу, отличающих их от feuillantine (с хрустящей нугой), которые выглядели точно так же, за исключением микроскопических линий, настолько тонких, что даже мсье Брайль их не смог бы «прочитать». Citron vert (лайм) я продолжал путать с citronnelle (лемонграссом), поскольку и у тех, и у других был зеленый оттенок. И я продолжал называть шоколадные квадратики, заполненные каштановой начинкой, marron, чем сильно путал покупателей, потому что marrons — это несъедобные каштаны, а съедобные — chataignes. Меня при этом немало смущало то обстоятельство, что в магазине также продавались цукаты из каштанов под названием marrons glaces.

Упомянув, что конфеты никак не были помечены, я покривил душой: на коробках присутствовали этикетки, но покупателям их было не видно. Даже если бы они их увидели, не думаю, что это имело бы значение, так как названия не были понятны вообще никому. Следуя особой французской логике, вместо того, чтобы обозначить сорт конфет, скажем — «кофе», «ваниль» или «апельсин», этикетки щеголяли гораздо более точными определениями, такими как harmonie, plenitude и fascination[427] [428]. Не путайте меня. Я весь desir и amour[429]. Но не говорите мне о шоколаде, который я продавал. Потому что desir были конфетами

с пралине, а amour — с фундуком, как мне стало известно позже.

Будучи главным по шоколаду, я сжимал своими немаленькими пальцами щипцы явно дамского размера, а посетители неизменно просили меня разъяснить, где какой вкус. Снова и снова. Возможно, раз по двадцать или тридцать за одно утро. Умножьте это на сорок-пятьдесят конфет, и вы быстро поймете, каково мне было.

Еще у меня проблемы с произношением всех этих французских названий, учитывая мой весьма явный акцент. Amande[430] [431] часто звучал в моем исполнении как Allemand[4']. поэтому люди, должно быть, думали, что мы продаем конфеты с начинкой из молотых немцев. Когда я это понял, уже не удивлялся, почему данный сорт конфет не пользовался особой популярностью.

Попытка объяснить нюансы, различающие вкус апельсина и мандарина, — это непросто на любом языке. Но для тонкого вкуса французов разница огромна. «Mais oui, Daveed!», заявляли они мне решительно.

Впрочем, самым большим стрессом для меня была не общая лексика и не изучение всех сортов конфет, нет. Это были la balance — электронные весы.

Казалось бы, что может быть проще: кладешь конфеты, взвешиваешь, нажимаешь кнопку, и появляется маленький чек с ценой. Просто, да? Non. Если есть более сложный способ что-то делать, французы выберут именно его.

Заканчивая обслуживать посетителя, я укладываю конфеты в красивую синюю коробочку и кладу ее на весы. Дальше начинается веселье: мне нужно найти нужную кнопку из пятидесяти семи и нажать ее. Итак, мне нужно взвесить трюфели, и я должен основательно покопаться в закоулках своего мозга, чтобы вспомнить, как эти маленькие дьяволята называются («хм… это mélodie?[43] или katmandou?[432] [433]), а затем уже отыскать соответствующую кнопку, надеясь, что не ошибся.

Чтобы еще больше все запутать, каждая кнопка имеет две надписи: нажмешь ее один раз и получишь цену, обозначенную сверху, а нажмешь дважды — ту, что снизу. Но если ты не успеваешь быстро нажать кнопку дважды, пробивается цена со скидкой. Уверен, что некоторые покупатели получали благодаря мне сумасшедшие скидки, хотя ближе к концу дня другие покупатели, наоборот, оставались без скидок, таким образом и достигался баланс.

Одним из несомненных плюсов моей работы была возможность видеть чистое удовольствие, которое появлялось на лицах покупателей, когда я угощал их и они пробовали что-то

новое для себя, божественное на вкус, — закрывали глаза, блаженно жмурились и кивали головой в знак признательности. Я большой фанат конфет Патрика Рожера, которому удается сочетать совершенно нетрадиционные, иногда весьма причудливые вкусы с достаточной деликатностью, чтобы во рту ощущалась истинная их гармония.

Когда тонкое шоколадное покрытие, окружающее сочную начинку, тает, ваше тело просто трепещет от удовольствия, и мне очень нравилось наблюдать, как посетители испытывали настоящее блаженство.

И не только они наслаждались конфетами. Я взял на себя смелость пробовать все возможные их виды, когда был в магазине один. Не раз, когда в бутик входил посетитель, я как раз старался распробовать новый вкус, и наверняка они думали, что улыбка до ушей на моем лице предназначалась им, что я был безумно рад их видеть. Быстро затолкав недоеденную половину конфеты за щеку, я собирался с силами, хватал щипцы и бормотал «Bonjour, monsieur dame».

В конце концов, когда все уже было сказано и сделано, я решил, что не должен оставаться работать продавцом шоколада. Во-первых, меня гораздо больше интересовал творческий аспект изготовления шоколада, я бы предпочел плавить и смешивать его, нежели запоминать названия и понимать покупателей. Под конец моей stage[434], fascination (мед) исчезло, и я осознал désir (пралине) увидеть, что происходит по другую сторону прилавка, это было для меня чем-то вроде fantasmagorie[435] (овсяный ганаш).

Хотя я, конечно, всегда могу вернуться. Если однажды в парижском магазине шоколада вы встретите парня с сильным американским акцентом, конфетой за щекой, сражающегося с кнопками весов и неловко орудующего парой щипцов (тех, что без h), не осуждайте его слишком сильно. Но сейчас я предпочту остаться по другую сторону прилавка, где стрелка весов определенно больше склоняется в мою сторону.

FINANCIERS AU CHOCOLAT

ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЕ ФИНАНСЬЕ

НА 15 ШТУК

Легенда гласит, что financiers получили свое название, потому что аккуратные, плотные кексики идеально подходят для les financiers[431], людей, работающих в сфере коммерции, которым требуются небольшие закуски, не пачкающие их дорогие костюмы или платья. Традиционно financiers запекаются в маленьких прямоугольных формочках, чтобы внешне напоминать золотые слитки. Но если вы похожи на большинство людей, у вас вряд ли найдутся такие специальные формочки, так что можете

использовать формы для мини-маффинов или силиконовые формочки для маленьких кексов. Можно увеличить количество ингредиентов и испечь кексы большего размера в прямоугольных формах, что тоже вполне приемлемо. Просто следите за готовностью — когда они слегка пружинят на ощупь в центре, можно их вынимать из духовки.

6 столовых ложек (90 г) сливочного масла + для смазывания

1 стакан (90 г) хлопьев миндаля

3 столовые ложки (25 г) несладкого какао-порошка

1 столовая ложка (10 г) пшеничной муки

щепотка соли

$^{3}/_{4}$ стакана (90 г) сахарной пудры

$^{1}/_{3}$ стакана яичных белков, комнатной температуры

$^{1}/_{4}$ чайной ложки миндального экстракта

1. Разогрейте духовку до 220 °C. Слегка смажьте сливочным маслом мини-формочки для маффинов или силиконовую форму с углублениями диаметром 3 см. Поместите на противень.

2. В маленькой кастрюльке растопите масло и дайте остыть до комнатной температуры.

3. В кухонном комбайне смелите миндаль с какао-порошком, мукой, солью и сахаром. Пересыпьте смесь в среднюю миску.

4. Вмешайте в миндальную смесь яичные белки и миндальный экстракт, затем постепенно, вымешивая, добавьте растопленное масло и вымешайте до однородности.

5. Выложите тесто в формочки, наполняя на три четверти объема.

6. Выпекайте 10–15 минут (готовые финансье должны подняться и слегка пружинить на ощупь). Достаньте из духовки и полностью остудите перед извлечением из формочек.

ХРАНЕНИЕ: Полностью остывшие финансье можно хранить в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре до одной недели. Тесто можно приготовить заранее, охладить и хранить в холодильнике до пяти дней. [436]

Вижу грудь

Во Франции считается страшной невоспитанностью спрашивать кого-то, чем он зарабатывает на жизнь.

Вначале я этого не знал и однажды на вечеринке завязал беседу с одним из гостей, который стоял рядом.

«Итак, чем вы занимаетесь?» — спросил я его.

«Чем я занимаюсь? — воскликнул он. — Ох уж эти американцы! Все у вас крутится вокруг денег. Почему вы всегда спрашиваете, чем мы занимаемся?» — Он явно вышел из себя.

На самом деле я хотел сказать ему следующее: «Знаете, вы выглядите не очень-то здорово — на самом деле вы просто непривлекательны, — а еще совершенно невоспитанны. Вы должны быть вообще благодарны, что хоть кто-то с вами заговорил».

Но вместо этого я извинился, потому что не хотел грубить и показаться невежливым дважды.

Если вы смотрите телевикторины во Франции, можете заметить, что ведущие никогда не бывают настолько невежливы, чтобы спрашивать участников об их занятии. Общение обычно сводится к региону: они могут обсудить сыры с голубой плесенью из Оверни или легкие vin de Macon[438], в соответствии с тем, откуда участник, а также местные блюда — эльзасский шукрут[437][438] или confit de canard[439], если гость из Гаскони.

Запомнив урок, теперь я и помыслить не могу спрашивать кого-то о том, чем он зарабатывает на жизнь. Если я вожу

экскурсию и мои гости в основном американцы, уверен, что по окончании они говорят друг другу: «Ну и придурок! Он ни разу даже не спросил, чем мы занимаемся!» Хотя на самом деле я был просто исключительно вежлив с ними.

Такие вопросы мы называем «разбивающими лед». Во Франции brise-glace — это вопрос «Откуда вы?». Только вот я всегда в раздумьях, что же ответить. Родился в Коннектикуте, в школу ходил в Нью-Йорке, двадцать лет жил в Сан-Франциско. Так что, когда кто-то обращается ко мне: «Так откуда вы?» — я не знаю, что ответить. Уверен, то, что я шеф-кондитер, было бы собеседнику узнать гораздо интереснее, чем то, что я вырос в каком-то маленьком городке Новой Англии.

Думаю, что речь все-таки идет о том месте, где я родился. Но если я скажу «Коннектикут», они будут смотреть на меня в недоумении, потому что и произнести-то такое не смогут. Представьте, если бы вы спросили француза, откуда он родом, а он бы ответил, что из Плу-дальмезо, Ксуаксанжа или Коль-О-Маиниль.

* * *

Меня спрашивают, скучаю ли я по Сан-Франциско — тому месту, которое считаю своим домом. Мои наезды туда нечасты, потому что уж по чему я вовсе не скучаю, так это по двенадцатичасовым перелетам. Но самого города мне все-таки порою не хватает: люблю встречаться с друзьями, есть буррито, пить вкусный кофе в Peet's[440], делиться с кем-нибудь печеньем смор в Citizen Cake[441] [442] или прогуливаться по Ferry Plaza Market[443], разглядывая налившиеся соком персики, связки свежей органической зелени, свежеприготовленные тамалес[443] с начинкой из тыквы или сушеную фасоль Rancho Gordo[444], которая займет достойное место в моем чемодане при возвращении в Париж. Мексиканская еда в Mission и обязательные походы в Target и Trader's Joe[445] — тоже часть программы.

Возвращаясь домой, я также обязательно посещаю занятия по йоге. Йога в Сан-Франциско дико популярна, а инструкторы всегда именно такие, какими хочется их видеть: добрые, заботливые и всегда готовые к теплым объятиям. Не то чтобы я так уж любил обниматься (от групповых объятий вообще всегда воздерживаюсь), но одним из преимуществ йоги, помимо того, что она помогает держать себя в форме, является ее успокаивающее действие, а посещение занятий дает чувство общности с другими.

Через несколько месяцев после переезда в Париж, желая продолжить свои занятия, я стал искать студию йоги. Пролистывая газету, наткнулся на объявление, предлагающее

бесплатные занятия йогой для англоговорящих по четвергам, и решил попробовать. Примерно к середине занятия инструкторша с головой, закутанной в тюрбан, решила, что я все делаю неправильно, о чем не преминула сообщить во всеуслышание: «Где вы этому вообще научились?» Вместо того чтобы пообщаться со мной один на один, она громко заявила о своем недовольстве на весь класс. Может, ее тюрбан слишком давил или еще что-то, но уверен, что просто сказать: «Что вы делаете?» было бы гораздо вежливее.

Даже когда я нашел сносную студию с хорошими инструкторами, остался слегка разочарован: во Франции никто не будет подбадривать вас, сочувствовать или говорить, какой вы хороший человек, и никто не поможет вам справиться с негативом, чтобы достичь внутренней гармонии.

Не найдя сочувствия в кабинете врача, я и в классе йоги на него не рассчитывал. С другой стороны, мне не грозили и групповые объятия. Йога многому меня научила, например, пришлось освоить французские названия мышц, костей и других частей тела, что неизменно удивляло местных; их шокировало, что я знаю, как называется верхняя часть лопаточной кости, но притом не могу сосчитать, сколько стоит коробка шоколадных конфет.

Но худшее в занятиях йогой в Париже вовсе не связано с отсутствием сострадания со стороны инструкторов. Это раздевалка размером не больше, чем двухместный «Смарт».

Когда мы в нее набиваемся, задевая локтями за все вокруг, очень трудно избежать прикосновений или вида того, что ты бы вовсе не хотел лицезреть выставленным на всеобщее обозрение. Трудно вести себя естественно, когда стоишь лицом к лицу с Фабьен, Клодин или Анаис, стягивающей свою маечку с таким же спокойствием, с каким ты снимаешь носки; и в итоге вы все остаетесь с голыми торсами. Не уверен, куда при этом мне следует смотреть, и всегда чувствую себя не в своей тарелке.

Когда я рассказал об этой проблеме своему другу Гидеону, он начал меня допрашивать, куда именно я хожу на йогу. Не понимаю зачем, ведь в грудях недостатка здесь точно нет. Неважно, где вы находитесь, обязательно в паре шагов от вас появится парочка; они на телеэкране, в рекламе дезодорантов, на автобусных остановках, в метро, в витринах магазинов; они выпирают с обложек журналов и красуются на газетных стендах.

* * *

Когда приходит лето и температура начинает повышаться, можно быть уверенным, что вокруг будет видно все больше и больше открытой кожи. В летнюю жару и при отсутствии

кондиционеров или вентиляторов, а также при закрытых окнах — потому что люди здесь панически боятся свежего воздуха, — я могу наблюдать, как мои соседи-парижане разгуливают по дому почти без одежды. Когда в Париже царит изнуряющий августовский зной, nudisme[441] становится необходимостью, а не способом добиться острых сексуальных впечатлений.

К счастью, le voyeur[446] [447] из дома напротив наконец-то съехал. Очень надеюсь, что в интернете не гуляют мои фотографии au naturel[448]. Когда я уже устал видеть его неодетым у окна, высовывающимся из-за занавесок с камерой или биноклем, я наконец однажды в четыре утра сфотографировал его со вспышкой, ярко осветив на секунду все пространство бульвара между нами. Может, он был государственным агентом, следящим за квартирой внизу, а я испортил его прикрытие? И потому он наконец исчез навсегда?

Последний раз я видел его в пекарне внизу. Должен сказать, что не знал, куда глаза девать, даже невзирая на то что он был полностью одет. Но опять же, я уже видел все, что нужно и не нужно, ранее. И был счастлив, когда понял, что больше его не увижу.

* * *

Несмотря на репутацию снисходительности к любым чудачествам, жители Сан-Франциско в целом вовсе не сумасшедшие дикари. Да, кто-то бежит марафон голым, но это лишь потому, что здесь так заведено и каждый может заявить: «Да, я имею право быть голым». С другой стороны, каждый может заявить: «Да, я имею право не видеть чужую наготу».

Я уже и позабыл об уникальных свойствах общественного устройства в Сан-Франциско, когда в один из приездов отправился на класс йоги в окрестностях Кастро. Кастро — это оживленная часть города, когда-то изобиловавшая многочисленными барами, где проходили, пожалуй, все местные мальчишники. Помню особенно бурную ночь, когда группа трансвеститов настолько очаровалась моими ресницами, что пригрозила меня похитить и сделать макияж, чтобы я пополнил их ряды. Иногда я даже сожалею, что не принял то приглашение, и раздумываю, насколько более гламурной могла бы быть тогда моя жизнь.

Подойдя к студии йоги, я увидел, что Lube 4 Less[449] все еще на месте, но теперь к нему присоединились Sunglass Hut[450], Starbucks, Walgreens[451] и множество офисов недвижимости. Поднимаясь по лестнице в студию йоги, я видел проходящих мимо меня стройных женщин в комбинезонах, которые как сумасшедшие просматривали новости в своих BlackBerrys.

Я прошел в раздевалку — большое общее пространство, намного превосходящее по площади всю мою парижскую квартиру. Разложил у стены коврик, снял брюки и надел синие шорты для фитнеса. Ничего особенного, и заняло всего какие-то три секунды. И был очень удивлен, услышав откуда-то из-за спины женский крик «Простите!», нарушающий момент блаженства, когда я был уже на полпути к переосмыслению своего отношения к миру. «Раздевалка за занавеской, знаете ли!».

Надо же. Я осмотрелся, и правда, в углу было отгороженное занавеской пространство. Но, черт возьми, я прожил в этом городе почти двадцать лет и видел гораздо более смелую демонстрацию голой плоти на улицах, в трамваях и прочих общественных местах, чем продемонстрировал на мгновение сейчас. И учитывая все загорелые, скульптурно вылепленные тела вокруг меня, я вообще сомневался, что кто-то обратит внимание на тощего парня у стены. Черт, если бы кто-нибудь обратил, я был бы в восторге.

В следующий раз, когда я вернусь в неформальную столицу вседозволенности в мире, буду скромнее, и переодеваться стану лишь за задернутыми занавесками, в специально отведенных местах, где только и можно обнажаться, частично или полностью. Как и в некоторых чулочно-носочных магазинах дома, в Париже.

GATEAU BRETON AU SARRASIN ET FLEUR DE SEL

БРЕТОНСКИЙ ГРЕЧНЕВЫЙ ПИРОГ С FLEUR DE SEL

НА 14–16 ПОРЦИЙ

Бретань славится не только своей солью, но и супернасыщенным золотистым сливочным маслом, которое там без стеснения добавляют в кексы, пироги и печенье, иногда в пугающих количествах. По всему региону в пекарнях вы найдете местные образцы выпечки, настолько простые и прекрасные, что они не нуждаются в украшениях. Я лично там всегда отбрасываю благоразумие и объедаюсь.

Вы встретите множество вариантов gateau breton в пекарнях по всей Бретани. В свой я добавляю гречневую муку, которую в бретонских магазинах продают килограммовыми пакетами, потому что это важный ингредиент местной кухни. Добавление гречневой муки делает тесто немного более плотным, поэтому вы можете заменить один стакан (140 г) гречневой на такое же количество обычной пшеничной муки.

Если у вас нет fleur de sel, используйте не слишком сильную на вкус морскую соль, только не мелко смолотую. Подойдет, например, кошерная соль.

Пирог

140 г гречневой муки

140 г пшеничной муки
1/2 чайной ложки + 1/3 чайной ложки соли
1/4 чайной ложки молотой корицы
240 г сливочного масла комнатной температуры
1 стакан (200 г) сахара
4 крупных яичных желтка
1 крупное яйцо
3/4 чайной ложки экстракта ванили
2 столовые ложки темного рома
Глазурь
1 крупный яичный желток
1 чайная ложка молока

1. Смажьте сливочным маслом круглую разъемную форму для выпечки диаметром 25 или 23 см. Разогрейте духовку до 180 ˚C.

2. В маленькой миске смешайте оба вида муки с % чайной ложки соли и корицей.

3. В чаше стационарного миксера или вручную взбейте масло до пышности и светлого цвета. Всыпьте сахар и продолжайте взбивать до однородности.

4. В отдельной миске взбейте вилкой 4 яичных желтка и целое яйцо с ванилью и ромом, затем постепенно влейте яичную смесь в масляную, не прекращая взбивать. Если используете электрический миксер, взбивайте на высокой скорости, чтобы смесь получилась воздушной.

5. Вмешайте сухие ингредиенты, но не мешайте слишком долго. Переложите тесто в подготовленную форму и разровняйте поверхность как можно лучше с помощью металлической или пластиковой лопатки.

6. Сделайте глазурь, смешав один желток вилкой с молоком, затем щедро смажьте поверхность теста. (Возможно, понадобится не вся глазурь, но большая ее часть.) Возьмите вилку и аккуратно проведите ею три параллельные линии на равном расстоянии друг от друга; затем повторите процедуру, начав с немного другого угла, чтобы получился рисунок в виде диагональной решетки.

7. Посыпьте пирог оставшейся солью и выпекайте 45 минут. Полностью остудите перед тем, как доставать из формы.

ПОДАЧА: Мне нравится просто отрезать небольшой кусок и наслаждаться им как самостоятельной закуской. Но пирог также можно подать с грушами или яблоками, припущенными в сидре, или с компотом[452] из вишни.

ХРАНЕНИЕ: Хорошо завернутый в пленку, gateau breton можно хранить до двух дней при комнатной температуре. Также

его можно заморозить, завернув в пластик, а затем в фольгу, на срок до двух месяцев.

Enfin[453]

Образ, который люди рисуют в своем воображении о моей жизни в Париже, это утренний поход в булочную за круассаном, который я ем, читая Le Monde в кафе на уголу. (Берет на голове — опционально.) Потом целый день провожу в дискуссиях о Сартре в Латинском квартале или гуляю с блокнотом по залам Лувра, а на закате любуюсь Эйфелевой башней, прежде чем направиться в ресторан с тремя звездами Мишлен, чтобы вкусить экстравагантный ужин. Позднее, отметив окончание дня парой бокалов коньяка в лаунже George V[454], я медленно дефилирую по набережной Сены, пока не окажусь дома, где отправляюсь в постель отдыхать перед следующим столь же насыщенным днем.

Одним из недостатков моего характера является то, что я с утра не слишком приятен, поэтому из любезности по отношению к другим отказываюсь покидать свою квартиру, пока не выпью кофе и не съем пару тостов, прокручивая онлайн New York Times и читая электронную почту. Верите или нет, но я ни разу не поднимался на Эйфелеву башню. После нескольких часов, проведенных в застрявшем лифте — ужасе клаустрофоба — в здании, где я живу, с женщиной на том конце экстренного телефона, попросившей меня позвонить попозже, потому что все ушли на обед, вы можете понять, почему я избегаю лифтов всеми возможными способами.

Что касается «звездных» ресторанов, я не могу понять, как можно платить за тарелку супа сотню баксов, — разве что кто-то

оплачивает счет вместо меня. Но вы можете представить, как часто меня куда-то приглашают, зная мое к отношение к гостям.

* * *

Одним из первых слов, которые я выучил во французском классе, было raleur, что значит «кто-то, кто жалуется». Может быть, это la grisaille[455], тусклое серое небо, которое нависает над Парижем, вызывая la morosite ambiente — всеохватывающий мрак, который обволакивает весь город. Жалобы — такая важная часть здешней жизни, что мой первый учитель французского решил преподать мне это понятие с места в карьер.

Но, живя здесь, теперь я понимаю печально известное нежелание французов меняться. Начиная с моего ежедневного багета, который пекут именно так, как мне нравится, и до продавца помидоров на местном рынке, который каждый раз, как меня видит, поет тему Джеймса Бонда (хотя и повторяю ему, что мистер Бонд на самом деле британец), мне нравится, что вещи здесь остаются неизменными. И давайте посмотрим правде в глаза.

Большинство туристов приезжают в Париж, чтобы окунуться в его славное прошлое, а вовсе не удивляться современным нововведениям.

Раздражает как раз то, что вы отправляетесь на рынок, расчищая себе путь с помощью корзины, а парень, торгующий помидорами, не исполняет вам серенаду и обслуживает как любого другого покупателя. (В придачу вы еще и обнаруживаете на дне пакета пару гнилых помидоров.) Или, что хуже всего, в вашей пекарне на углу, куда вы ходите каждый день, сменились пекари.

Когда я только въехал в свою квартиру, главным плюсом — помимо самой тщательной малярной работы в мире — были фантастические багеты в пекарне через дорогу. Каждый длинный батон был мечтой, испеченный до грубой, в трещинках, коричневой корочки, с маленькими крупинками муки, прилипшими к острым краям надрезов, шедших по всей длине с равными интервалами. Продавщица перебирала всю корзину, чтобы найти для меня самый лучший, потому что знала, как я это ценю. Потом она оборачивала багет по центру квадратом бумаги, несколько раз резко скручивала концы, и передавала его мне с неизменным «Merci, monsieur, et bonne journee!»[456]

Получив свой багет, я ощущал, как его тепло согревает руку, и не мог дождаться, когда выйду наружу и откручу самый вкусный хрустящий кончик, le guignon. К моменту, когда я добирался до своей квартиры на самом верхнем этаже здания, я уминал половину багета, и по пути следования оставалась

красноречивая линия из крошек, выдававшая меня с головой.

Однажды в конце лета, через несколько лет, пекарня вновь открылась после les vacances. В восторге от того, что они наконец-то вернулись после своего ежегодного месячного отпуска, я ворвался в магазин, но вздрогнул, увидев за прилавком незнакомую женщину. Выслушав мой заказ, она грубо плюхнула на стойку багет, первый попавшийся из корзины, и тот был удивительно гладким и бледным, без единой неровности. Взяв его, я почувствовал, как будто поднимаю кувалду. Мне не нужно было даже пробовать его, чтобы понять, что что-то не так.

Снаружи я отломил кончик и сунул в рот; мучнистый вкус и резиновая текстура были на несколько уровней ниже, чем у того багета, что продавался в местном Franprix.

* * *

Несмотря на мои неудачи, я гордился тем, что я пережил le bizutage, «дедовщину», которую нужно выдержать, когда переезжаешь в новый район Парижа, потратив целый год или даже больше на то, чтобы подружиться с местными торговцами и заслужить хорошее обслуживание.

Иногда ты добиваешься успеха, как это было в местной boulangerie; иной раз нет, как в случае с неприятной леди из магазина шоколада в нескольких кварталах от места, где я живу, к которой я так и не подобрал ключика.

Я понял, что у меня получилось, когда продавщица в charcuterie наконец-то ответила на мои дружеские увертюры и поддержала со мной разговор, длившийся пару минут, вместо обычного хмыканья в мой адрес. И говорили мы не только о том, сколько saucisses мне нужно и предпочитаю ли я обычные сардельки или те, что aux herbes[457].

Это произошло после пяти лет посещения ее магазина дважды в неделю, что означает: я делал здесь покупки около пятисот раз, пока не заслужил чего-то иного, чем обслуживание с презрительной гримасой. Теперь она отрезает четыре ломтика jambon de paysanne[458] именно той толщины, что мне требуется, и иногда даже позволяет мне уйти, оставив ей €10 за покупку стоимостью €8,50, не заставляя меня ждать, пока отыщет по карманам мелочь на сдачу. (Французы любят получать деньги, но не любят с ними расставаться.) Забавно, чем измеряется здесь твой успех, — тем, что тебе больше не отсчитывают точную сдачу, и толщиной ломтиков ветчины.

Парижане снискали себе репутацию людей сложных, а доброта иногда кажется бесценным товаром, который достается далеко не каждому.

Тем не менее я смог здесь выжить во всех передрягах

благодаря своему особому американскому оптимизму (и брауни). Еще я благодарен за то, что, вероятно, ко мне относятся лучше, чем к кому-либо другому переехавшему сюда из Америки, не говорящему вначале ни слова по-французски и старающемуся выжить в чужой стране.

Что мне помогло, так это то, что я понял местную еду и изо всех сил старался адаптироваться к культуре, а не пытался заставить культуру адаптироваться ко мне. Я приехал, зная довольно много о выпечке, сырах, шоколаде и хлебе, что впечатляло французов, и я всегда был доволен настолько, насколько позволяли обстоятельства. Еще важнее то, что я понял — нужно уделить достаточно времени, чтобы познакомиться с людьми, особенно с продавцами, которые терпеливо рассказывали мне о своих товарах. Множество людей, которые приезжают сюда с широко раскрытыми глазами и в невероятном возбуждении, уезжают, не прожив и года, только потому, что не могут жить без своего любимого шампуня, или кондиционера, или уровня обслуживания, или шнурков для ботинок длиной ровно 110 сантиметров (которые я все-таки отыскал в супермаркете Target в Хьюстоне). У меня здесь тоже накопился список вещей, по которым я скучаю, но я завел новых друзей, пережил необычные приключения и гораздо сильнее почувствовал себя частью мирового сообщества, чем когда жил в Штатах.

Как только я узнал правила и прошел через неизбежные эмоциональные удары и синяки, которые должен терпеть любой аутсайдер, я стал обычным жителем своего района: l'Americain и chef-patissier. (Не уверен, что первое определение сработало бы, не будь у меня преимущества второго.)

Я стараюсь действовать как парижанин: улыбаюсь только тогда, когда на самом деле чувствую себя счастливым, и влезаю без очереди всякий раз, если предоставляется возможность.

Почти перестал есть овощи, а вино стало единственным источником влаги в моем организме. Никому ни в чем не уступаю, физически и психологически, и научился так здорово делать самому себе уколы, что начинаю думать, что моя мама была права — мне следовало стать врачом.

Но я всегда останавливаюсь, чтобы обменяться рукопожатиями и поболтать с продавцами на рынке, которые стали моими друзьями, — с Жаком, продающим лучшие оливки и тапенады из Прованса, и Жозе из магазина Graineterie du Marché, чьи прилавки заполнены всеми видами чечевицы, круп, соли, pruneaux d'Agen[459], а еще le popcorn, который, думаю, он держит исключительно для меня.

Мое воскресное утро было бы неполным без покупки poulet

crapaudine, молоденькой курочки с корочкой из соли и трав, зажаренной до карамельной хрустящей корочки, у Катрин, немного странной продавщицы курицы, которая, увидев меня, вопит поверх голов окружающих ее rotisserie[460] других покупателей «Давиииид, HowareyouImfine!»[461] одним безостановочным приветствием. И раз уж леди из магазина, продающего свинину, сменила гнев на милость, моя жизнь стала не только слаще, но и богаче. Теперь в ней масса patés, boudins blancs и saucisses aux herbes[462] плюс иногда даже goüter of jambon de Bayonne[463], когда она особенно расщедрится.

И, конечно, ребята с рыбного рынка. Благодаря им я ем отличную рыбу и больше, чем когда-либо раньше.

Мне посчастливилось испытать то, что очень мало приезжих видели в Париже: взвешивание сонных угрей ранним утром, присмотр за конфетами в одном из лучших шоколадных бутиков города, познавательную поездку для изучения соли вдоль Атлантического побережья, включающую изменение маршрута (а такое во Франции происходит сплошь и рядом), во время которого я узнал секреты приготовления соленой сливочной карамели от местного бретонского шеф-повара.

Мне доподлинно известно, что я здесь всерьез и надолго, когда покупаю костюм специально для того, чтобы выносить в нем мусор. И думаю, что определенно есть смысл, когда выключатель света в ванной находится не внутри ее, а снаружи. И летом, в душную жару, я держу свои окна плотно закрытыми, чтобы не позволить свежему воздуху попасть внутрь, ведь я могу очень, очень сильно заболеть. И когда беззубый продавец на рынке Алигр перестает удивляться тому, что я раскрыл его трюк с большим пальцем на весах при взвешивании вишни, — преимущество моих приобретенных здесь новых навыков повара-кондитера.

Я знаю, что наконец обосновался здесь, потому что мой врач больше не задается вопросом, почему я принес фонарик во время своего визита. Когда сдача с €1 составляет 37 центов, кассир уже не отсчитывает мне 37 монеток по одному центу в качестве наказания за то, что я не приготовил точную сумму. И если кто-то говорит мне: «Эта твоя новая рубашка выглядит ужасно» — я воспринимаю это как комплимент, потому что на особом французском жаргоне ее на самом деле похвалили.

Перед возвращением в Штаты я всегда ожидал поездки, думая: «Ах, не могу дождаться, когда буду рядом с людьми, которые меня понимают». Но теперь это не столь очевидно, и сейчас я уже не уверен, где мне удобнее: здесь или там. И это хорошо.

Не каждый день в Париже — сахар. Хотя я и приложил все усилия, всегда бывают взлеты и падения. Приехав в Париж, я понятия не имел, что мне готовит будущее. Из-за этого моя жизнь превратилась во что-то вроде приключения, и иногда я сам удивляюсь, как легко мне удается общаться с местными, заводить дружбу с угрюмыми продавцами и, что лучше всего, находить на улицах Парижа все новые и новые места, где можно раздобыть что-то вкусненькое.

Это пекарни с маслянистыми круассанами, которые подаются прямо из духовки каждое утро; изобилующие товарами открытые рынки, где я покупаю свои ежедневные продукты; изысканные магазины шоколада, которые, даже после всех этих лет, продолжают вызывать во мне восхищение и не прекращают поражать, когда я в них захожу. А еще, конечно, эти не похожие на других люди, делающие Париж таким особенным местом на земле.

И теперь я могу считать себя одним из них.

BROWNIES A LA CONFITURE DE LAIT

БРАУНИ С ДУЛЬСЕ ДЕ ЛЕЧЕ

НА 12 ПОРЦИЙ

Они открыли передо мной в Париже немало дверей. Как только я начал раздавать эти шоколадные квадратики с завитками confiture de lait[464], все проблемы, которые казались неразрешимыми, испарялись с той же скоростью, что и сами брауни.

Не могу гарантировать подобное действие в вашем случае, но если вы собираетесь в Париж, в дополнение к путеводителю прочной (но шикарной) обуви и хорошему чувству юмора возьмите с собой несколько брауни: они помогут и вашей жизни здесь стать чуточку слаще.

8 столовых ложек (120 г) сливочного масла, нарезать мелкими кусочками + для смазывания

170 г горько-сладкого или полусладкого шоколада, мелко нарубить

1/4 стакана (30 г) несладкого какао-порошка

3 крупных яйца комнатной температуры

1 стакан (200 г) сахара

1 чайная ложка экстракта ванили

1 стакан (140 г) пшеничной муки

1 стакан (100 г) жареных орехов пекан или грецких, крупно нарубить (по желанию)

1 стакан (250 мл) вареного сгущеного молока (см. Примечание)

1. Разогрейте духовку до 180 °C.

2. Хорошо смажьте квадратную форму для выпечки со стороной 20 см маслом и выстелите дно квадратом пергамента или вощеной бумаги.

3. Растопите масло в средней кастрюле. Добавьте шоколад и, постоянно помешивая, полностью его растопите на очень слабом огне. Снимите с огня, высыпьте какао-порошок и перемешайте до однородности.

4. Вмешайте яйца, по одному зараз, затем добавьте сахар, ваниль и муку. Перемешайте, добавив орехи, если их используете.

5. Выложите в форму половину приготовленного теста. Поверх выложите порциями размером с ягоду чернослива часть confiture de lait, на равном расстоянии друг от друга. Ножом проведите линии, чтобы получились легкие завитки. Сверху распределите оставшееся тесто и повторите процедуру: выложите порции confiture de laitи сделайте завитки. (Не орудуйте ножом слишком усердно, иначе в результате получите бесформенное месиво; вместо этого опустите нож в порцию confiture de lait и слегка проведите лезвием в сторону, не более.)

6. Выпекайте 45 минут или пока брауни в центре не станут слегка плотными. Достаньте и полностью охладите. Разрежьте на квадратики и заверните каждый по отдельности. А потом можете их раздавать.

ХРАНЕНИЕ: На самом деле брауни даже вкуснее на следующий день, и их можно хранить до трех дней.

ПОДАЧА: Confiture de lait, также известный как dulce de leche и cajeta (последний вариант иногда делается из козьего молока, что лично мне нравится, но не всем придется по вкусу). В последние годы этот каремельный соус стал настолько популярным, что продается даже в супермаркетах и уж точно в магазинах национальных латиноамериканских продуктов.

Mes Bonnes Adresses[465]

Перед вами несколько моих любимых парижских адресов, где я покупаю шоколад и другие продукты, упомянутые в книге. Я включил и несколько дополнительных, которыми просто не мог не поделиться.

Пожалуйста, имейте в виду, что часы работы парижских магазинов могут отличаться, кроме того, некоторые закрываются на один или два дня в неделю. Лучше уточнить время работы непосредственно перед визитом.

Если магазин сетевой, то есть у него несолько адресов, уточните, где находится тот, что вам удобнее, в интернете, на официальном веб-сайте, где обычно публикуются все адреса.

И последнее: предупреждаю по поводу французских веб-сайтов. Если вас легко испугать, лучше отключите колонки или наушники, прежде чем на них заходить. Некоторые открываются под оглушительный звук фанфар в качестве музыкального сопровождения. Помните — я вас предупреждал.

ANGELINA
226, rue de Rivoli
01 42 60 82 00

Вкусный густой шоколад, который подают в классическом салоне выпечки.

L'ATELIER DU CHOCOLAT DE BAYONNE
www.atelierduchocolat.fr
89, rue de Rennes
01 53 63 15 23

Деревенский шоколад из Страны Басков и piment d'Espelette (перец эспелет, копченый перец чили).

L'ATLAS
12, boulevard Saint-Germain
01 44 07 23 66

Кус-кус и марокканская кухня, подается в традиционном интерьере.

BAZIN
85 bis, rue de Charenton
01 43 07 75 21

Превосходная пекарня и кондитерская. Великолепный интерьер, идеально дополненный чудесной выпечкой с разными начинками.

BHV
www.bhv.fr
14, rue du Temple

01 42 74 90 00

Bazar de I'Hotel de Ville — один из крупнейших парижских универмагов, где можно найти (почти) все, что вы ищете. Отличные отделы кухонной посуды и хозяйственных товаров.

BIOCOOP

www.biocoop.fr

33, boulevard Voltaire

01 48 05 02 09

Парижская сеть магазинов натуральных продуктов с богатым ассортиментом. Мне особенно нравятся пункты самообслуживания в американском стиле.

BLE SUCRE

7, rue Antoine Vollon

01 43 40 77 73

Чудесная выпечка, хлеб и самые лучшие мадлены с лимонной глазурью в Париже, и все это на очаровательной городской площади.

BOULANGERIE AU 140

www.au140.com

140, rue de Belleville

01 46 36 92 47

Хлеб, испеченный в дровяной печи, венская выпечка. Посетите и их кондитерскую, Patisserie de I'Eglise, за углом, на улице du Jourdain.

BRULERIE JOURDAIN

140, rue de Belleville

01 47 97 92 77

Обжарка кофейных зерен по заказу.

CAFE DE FLORE

www.cafe-de-flore.com

172, boulevard Saint-Germain

01 45 48 55 26

Знаменитое кафе на Левом берегу Сены, где подают великолепный горячий шоколад. Отличное место, чтобы понаблюдать за парижанами, но будьте готовы заплатить за это удовольствие.

CAFE LE MODERNE

10, rue Saint-Antoine

01 73 71 20 76

Простое кафе с повседневной едой рядом с Бастилией.

CANTADA II

www.cantada.net

13, rue Moret

01 48 05 96 89

Выпейте абсент в окружении парижских готов. Черная помада обязательна!

AUX CAVES D'ALIGRE

3, Place d'Aligre

01 43 43 34 26

Знаменитый винный погреб рядом с рынком Алигр. Владелец очень услужлив и говорит на превосходном английском.

CHEZ OMAR

47, rue de Bretagne

01 42 72 36 26

Модный ресторан, где подают кус-кус и блюда марокканской кухни, а также стейки. Всегда полно народу, но не принимаются заказы, так что придется подождать. (Подходящее место для оттачивания практики влезания без очереди.)

DA ROSA

www.restaurant-da-rosa.com

62, rue de Seine

01 45 21 41 30

Пряный миндаль в шоколаде, карамель Rollinger, испанская ветчина, оливковое масло и другие деликатесы. Отличное место для легкого ланча или ужина.

DEBAUVE & GALLAIS

www.debauve-et-gallais.com

30, rue des Saints-Peres

01 45 48 54 67

Один из старейших исторических парижских магазинов шоколада. И один из самых дорогих.

LE DOME

108, boulevard du Montparnasse

01 43 35 34 82

Бывшее место сбора литераторов, теперь это высококлассный расторан, специализирующийся на морепродуктах и огромных блюдах fruits de mer, с устрицами и охлажденными ракообразными. Парижская классика.

E. DEHILLERIN

www.e-dehillerin.fr

18, rue Coquilliere

01 42 36 53 13

Классический магазин в квартале Ле-Аль, специализирующийся на медной посуде и другой кухонной утвари. Товары высококлассные, но помните о лимите вашей кредитной карты!

ERIC KAYSER BAKERY

www.maison-kayser.com

8, rue Monge
01 44 07 01 42

Финансье, выпечка и исключительный хлеб. По-настоящему здорово. И расширяющийся список точек гарантирует, что вы нигде в Париже не останетесь без вкусного хлеба.

A L'ETOILE D'OR
30, rue Fontaine
01 48 74 59 55

Парижский магазин с самыми необычными конфетами и шоколадом. Попробуйте соленую сливочную карамель Le Roux или шоколад Bernachon, а также другие съедобные сокровища от мадам Акабо.

FROMAGERIE 31
64, rue de Seine
01 43 26 50 31

Маленькая и приветливая сырная лавка с несколькими столами для дегустации. Удобно добираться тем, кто остановился на Левом берегу. И там вам упакуют купленный сыр в вакуумную пленку, чтобы вы могли увезти его домой.

G. DETOU
58, rue Tiquetonne
01 42 36 54 67

Шоколад, орехи, жемчужный сахар и невероятный выбор других продуктов для профессионалов и серьезных кулинаров, с особым вниманием к ингредиентам для выпечки.

GOUMANYAT
www.goumanyat.com
3, rue Charles-Frangois Dupuis
01 44 78 96 74

Шафран и другие экзотические специи, ореховые масла и разные кулинарные причуды. Также там продаются ингредиенты для молекулярной кухни. Великолепные вина в погребе внизу.

GRAINETERIE DU MARCHE
8, place d'Aligre
01 43 43 22 64

Отличное место, где можно затариться крупой, включая чечевицу из Пюи, а также ореховые масла и старомодные французские конфеты, семена и другие особые продукты с уклоном в органику.

LE GRAND COLBERT
www.legrandcolbert.fr
2-4, rue Vivienne
01 42 86 87 88

Традиционное парижское бистро в стиле Belle Epoque, где

снимались заключительные сцены фильма «Любовь по правилам и без».

LA GRANDE EPICERIE
www.lagrandeepicerie.fr
38, rue de Sevres
01 44 39 81 00

Большой парижский универсам, примыкающий к Bon Marche. Отдел шоколада представляет широчайший выбор плиток из всех регионов Франции.

LE GRAND VEFOUR
www.grand-vefour.com
17, rue de Beaujolais
01 42 96 56 27

Элегантный ресторан, одно из самых исторических и великолепных мест в Париже. Обед по фиксированной цене — доступный способ попробовать эксклюзивную кухню самого Ги Мартана.

HOTEL ROYAL FROMENTIN
www.hotelroyalfromentin.com
11, rue Fromentin
01 48 74 85 93

Попробуйте абсент в том месте, где когда-то, до запрета, его пили знаменитые художники. Теперь он вернулся!

HUILERIE J. LEBLANC
www.huile-leblanc.com
6, rue Jacob
01 46 34 61 55

Аргановое масло, масло из фундука и другие ореховые масла и разные сорта горчицы. Попросите понюхать каждую; ароматы собьют вас с ног.

JEAN-CHARLES ROCHOUX
www.jcrochoux.fr
16, rue d'Assas
01 42 84 29 45

Один из лучших в Париже шоколатье, известный своими потрясающими скульптурами. Не пропустите плитки шоколада с карамелизированным фундуком и фирменный миндаль в шоколаде.

LADURÉE
www.laduree.fr
16, rue Royale
01 42 60 16 57

Знаменитые на весь мир макарон, исключительная выпечка к утреннему чаю. Мой выбор — кугельхопф, для завтрака он просто

идеален.

LAURENT DUBOIS
47ter, boulevard Saint-German
01 43 54 50 93

Один из лучших продавцов сыра, знает о сырах все; удачное местоположение, там для вас сыр запакуют под вакуумом.

AU LEVAIN DU MARAIS
28, boulevard Beaumarchais
01 48 05 17 14

Багеты так себе, зато фантастические круассаны. Приходите пораньше, пока они еще теплые.

LA MAISON DU CHOCOLAT
www.lamaisonduchocolat.com
52, rue Francois 1er
01 47 23 38 25

Классический парижский шоколад, доступный в нескольких точках по всему городу. Каждый сорт — абсолютное совершенство.

A LA MERE DE FAMILLE
www.lameredefamille.com
35, rue du Faubourg Montmartre
01 47 70 83 69

Конфеты, шоколад и местные продукты со всей Франции, включая исключительный pain d'epices и на удивление хорошее шоколадное мороженое, соперничающее с Berthillon.

MICHEL CHAUDUN
149, rue de l'Universite
01 47 53 74 40

Невероятный шоколад и скульптуры из него от мастера-шоколатье Мишеля Шодана. Обязательно попробуйте его paves (шоколадные квадратики); каждый — просто незамутненный шоколадный восторг.

MOISAN: LE PAIN AU NATUREL
www.moisan.fr
5, place d'Aligre
01 43 45 46 60

Полезный хлеб из органической муки и замечательная сладкая выпечка. Несколько точек в Париже.

MORA
www.mora.fr
13, rue Montmartre
01 45 08 19 24

Формы для мадленов и оборудование для выпечки; обязательно к посещению пекарями всего мира.

PAIN DE SUCRE
14, rue Rambuteau
01 45 74 68 92
Домашний зефир в ассортименте плюс великолепная выпечка и хлеб от шефа по выпечке Дидье Матрая.
AU PAIN SAINT-GILLES
3 bis, rue Saint-Gilles
01 42 77 57 88
Здесь я покупаю свой ежедневный хлеб, багет с семечками, известный как tradigraine.
PARIS KLEBER SANTE
www.parisklebersante.fr
21, boulevard Saint-Martin
01 42 72 72 11
Самый широкий выбор современного ортопедического трикотажа.
PASCAL BELLEVAIRE
www.pascalbellevaire.com
77, rue Saint-Antoine
01 42 78 48 78
Прекрасно подобранная коллекция сыров, но лично я прихожу сюда за божественным соленым сливочным маслом.
PATISSERIE VIENNOISE
8, rue de 1'Ecole de Medecine
01 43 26 60 48
Мой любимый горячий шоколад в Париже, который вы можете потягивать, пока лакомитесь классической венской выпечкой.
PATRICK ROGER
www.patrickroger.com
108, boulevard Saint-Germain
01 43 29 38 42
Современные конфеты с начинкой из традиционного ганаша, а также с необычными вкусами.
AUX PECHES NORMANDS
9, rue du Faubourg du Temple
01 42 08 47 73
Chouquettes с шоколадной крошкой и другая французская выпечка.
PH. LANGLET
Place d'Aligre
(Крытый рынок Бово)
01 43 45 35 09
Отличный выбор сыров. Особенно хороши горные сыры.

AU PIED DE COCHON
www.pieddecochon.com
6, rue Coquilliere
01 40 13 77 00

Хорошо сохранившийся ресторан в квартале Ле-Аль, все еще работающий в режиме 24/7. Знаменит свиными ножками в панировке и французским луковым супом.

PIERRE HERME
www.pierreherme.com
72, rue Bonaparte
01 43 54 47 77

Макарон различных вкусов и другая выпечка с мировой славой, которую упаковывают в коробочки, подобно драгоценностям. Цены соответствующие. Вторая точка, на rue Vaugirard, гораздо демократичнее, а потому рекомендуется к посещению.

PIERRE MARCOLINI
www.pierremarcolini-na.com
89, rue de Seine
01 44 07 39 07

Отличный бельгийский шоколад и потрясающий зефир в шоколаде.

POILANE
www.poilane.fr
8, rue du Cherche-Midi
01 45 48 48 56

Место, где пекут, пожалуй, самый знаменитый хлеб в мире, pain Poilâne, как и другие потрясающие сорта хлеба. Я обожаю ржаной с изюмом и внешне простые, но невероятно вкусные тарталетки с яблоками.

SABAH
140, rue du Faubourg Saint-Antoine
и рядом с рынком Алигр
01 40 01 01 04

Специи, сухофрукты и орехи, консервированные лимоны, оливки и множество специй и продуктов арабской кухни.

SADAHARU AOKI
www.sadaharuaoki.fr
35, rue de Vaugirard
01 45 44 48 90

Исключительная французская выпечка и макарон с японскими нотками. Некоторые считают, что здесь самая лучшая слоеная выпечка в Париже.

SUR LES QUAIS

Place d’Aligre
(Крытый рынок Бово)
01 43 43 21 90

Аргановое и оливковое масло, тапенада из оливок и особенные продукты из Франции, Испании и Италии.

VANDERMEERSCH
278, avenue Daumesnil
01 43 47 21 66

Ни с чем не сравнимый кугельхопф и другая венская выпечка. Определенно заслуживает посещения, но помните, что кугельхопф продают лишь в выходные.

Я продолжаю пополнять список своих любимых мест в Париже по мере их посещения на своем веб-сайте, так что добро пожаловать на www.davidlebovitz.com.

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ
вы дарите ЦЕЛЫЙ МИР
ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?
Заходите на сайг
https://eksmo.ru/b2b/
Звоните по телефону: +7495 411-68-59, доб. 2261

ОБРАЩЕНИЕ К КЛИЕНТАМ НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА ОБЛОЖКЕ

notes

1

Как француженка.

2

Это не моя вина! — Здесь и далее прим. переводчика.

3

Друзья мои.

4

4
С рынка.

5

Пшеничный дрожжевой хлеб, хлеб на закваске.

6

Ресторан в Беркли, Калифорния, один из тех, где зародилась новая «калифорнийская кухня».

Официанта.

8

Школа кондитерского искусства в Париже, основанная Гастоном Ленотром.

9

Огородники, фермеры, выращивающие фрукты и овощи.

10

В России это соль «Экстра».

11

[12] Почтовая служба Франции.

12

Салат.

13

Булочной.

14

Традиционный, простой, короткий или длинный.

15

Продавцу домашней птицы.

16

Пулярки.

17

Фермерской курицы.

Извинениями.

Наша цель: 100 % довольных клиентов.

Справочную.

21

Художника.

«Красный список», соответствует русскому понятию «черный список».

23

Небольшой бокал для белого вина, сужающийся кверху.

24

Моя маленькая кухня.

25

Квартиросъемщика.

Это очень по-парижски!

27

Парижская площадь, известная своими борделями и большим количеством проституток.

Известковым налетом.

29

Как неаполитанка.

30

Успешный менеджер по продажам и бизнесмен, основатель компании «Ронко» и изобретатель телевизионного формата «Магазин на диване».

31

Американской кухни.

32

1 82 см.

33

Торт «Опера», миндальный бисквит с кофе, шоколадной начинкой и глазурью.

34

От слова «пистоль» — старинная европейская монета.

35

Темного (черного) шоколада.

36

Сеть американских супермаркетов.

37

Французская марка сковород, кастрюль и другой посуды из чугуна.

38

Прачки.

39

Хрупок.

40

Как бы не так!

41

Ледник.

42

Обычный багет.

43

Ледяной прием.

44

Добрый день, мсье.

45

Добрый день, мадам.

46

Добрый день, мадемуазель.

47

Универмаги, дословно «большие магазины».

48

Крупнейшая аптечная сеть в США.

49

Привет.

50

Охлажденный кофе латте.

51

Международная сеть кофеен.

52

Имеется в виду флагманский бутик компании TIFFANY & CO в Нью-Йорке.

53

Популярная марка швейцарского шоколада.

Иностранцем.

55

Какой ужас!

Раздражающим.

Вилку.

58

Айсберг.

59

Руколы.

60

Американский художник, работавший в стиле абстрактного экспрессионизма.

61

Мои соотечественники.

62

Веррины — салаты, подаваемые в маленьких прозрачных стаканчиках (от фр. Ie Vегге — «стекло»).

63

Сэндвич.

Ветчины.

65

По пути, на ходу.

66

Французский сыр из козьего молока.

67

Сокращение от McDonalds.

68

Тажин — керамическая посуда с конической крышкой для приготовления тушеных блюд; так же называется и само приготовленное в тажине блюдо.

69

Площади Алигр.

70

Стейка с жареным картофелем.

71

[72] Гаражные распродажи.

Амурную связь.

73

Мухи.

[5] Нормально.

75

Прошлое.

Хорошее впечатление.

77

Парижский квартал Маре, облюбованный геями.

78

Именной бренд кроссовок, разработанный американской компанией Nike для легендарного баскетболиста Майкла Джордана.

«Баскетами», «баскетболками».

80

Бермуды, особый вид шорт.

81

Парижская «улица красных фонарей».

82

Вашерен.

83

Подготовьте ледяную ванну, наполнив большую миску льдом и водой. Поместите в нее другую миску объемом минимум 2 литра. Сверху поместите металлическое сито.

Всыпьте сахар ровным слоем в металлический сотейник с тяжелым дном объемом от 4 до 6 литров. Держите сливки под рукой. Прогревайте на слабом огне, пока сахар не начнет таять по краям. Термостойкой лопаткой слегка перемешивайте сахар, чтобы края не подгорели. Когда сахар растает и начнет карамелизоваться, слегка помешивайте (сахар может начать кристаллизоваться, это нормально), пока не получите карамель глубокого бронзового цвета, и появится легкий дымок.

Продолжайте прогревать карамель, пока не появится легкий запах жженого, затем немедленно влейте сливки, постоянно помешивая. Карамель начнет схватываться и твердеть, но вы продолжайте прогревать смесь на слабом огне, пока карамель не растворится. (Если небольшие кусочки останутся, не волнуйтесь, они растворятся позже. Но, возможно, лучше надеть кухонные рукавицы, потому что будет выделяться горячий пар.)

Влейте молоко, добавьте соль и прогрейте все вместе.

В отдельной миске взбейте яичные желтки. Постепенно вливайте горячую карамельную смесь в желтки, постоянно взбивая, чтобы они не свернулись. Затем перелейте смесь с желтками обратно в сотейник.

Постоянно помешивайте заварной крем на слабом огне, проводя деревянной ложкой по дну сотейника, пока крем не будет покрывать обратную сторону ложки ровным слоем.

89

Влейте крем через сито в миску на ледяной бане. Часто помешивая, быстро остудите крем.

В остывший крем вмешайте эспрессо и уберите в холодильник минимум на 4 часа или на ночь.

Всыпьте сахар ровным слоем в сковороду с тяжелым дном и выложите миндаль сверху.

2. Г отовьте на среднем огне до начала расплавления сахара. Начинайте помешивать орехи с сахаром термостойкой лопаткой или ложкой, пока сахар не начнет темнеть и карамелизоваться.

3. Посыпьте корицей и перемешайте еще пару раз, затем переложите на блюдо или противень и остудите.

4. Остывшие орехи раздробите на кусочки.

ХРАНЕНИЕ: В плотно закрытом контейнере орехи в карамели можно хранить до одной недели.

92

Известии.

93

Водопроводной воды.

94

Отель-де-Виль, городская ратуша Парижа, где располагается мэрия.

95

Вода Парижа.

96

Французский сайт крупнейшего в мире интернет-аукциона.

Mape.

Парижской оперы (Гранд-опера).

«Призрак Оперы».

100

Водопроводную воду.

101

Зеленую.

102

Красную.

103

Маленькая (половина объема).

Большая.

105

Закон.

Право.

107

Без.

108

Макарон, род сладкого миндального печенья.

109

Слоеных булочек с шоколадом.

110

Книжку.

111

Магазинчиков, торгующих табаком.

Прекрасной Франции.

113

Стену «анти-пипи».

Дословно: улица Маленьких Конюшен.

115

Писсуары.

116

На открытом воздухе.

117

«Автоматические общественные туалеты».

118

Не работает.

119

Туалетом.

120

Термин, применяемый для обозначения молодых людей, живущих в чужой стране или чужом регионе в принявшей их семье и делающих определенную работу (чаще всего занимающихся воспитанием детей).

121

Это невозможно!

122

Очень странным.

123

Крупнейшие банки Франции.

124

Выписка из банковского счета.

125

Вида на жительство.

126

Нет.

127

Да.

128

Менеджеру филиала.

129

Парижанину.

130

Профессия.

131

Тортом «Маржолен».

132

Какой у вас адрес, мсье?

133

Горнолыжный курорт в долине Тарантез во французских Альпах.

134

Французский ликер на травах, изготавливаемый монахами картезианского ордена в винных погребах Вуарона в Изере, на границе горного массива Шартрез.

135

Дословно: «зеленый шоколад».

136

Маленькие заварные пирожные в виде шариков (мини-шу).

137

Территориально Париж делится на 20 округов, десятый округ — Антрепо — располагается на правом берегу Сены.

138

Особый вид декоративного сахара, который не плавится при выпечке.

139

Базилика Сердца Христова в римско-византийском стиле, расположенная в самой высокой точке Парижа, на вершине холма Монмартр.

Средневековой кухни.

141

Супергерой, персонаж компьютерной игры, обладающий способностью сильно растягиваться, становясь очень тонким.

142

«Паризьен» (букв. «парижанин») — французская ежедневная газета, публикующая в числе прочего новости о жизни Парижа и его обитателей.

143

Бабушка.

144

Дама.

145

Известная парижская пекарня и кондитерская, открытая в 1862 году.

Определенного возраста.

147

Простите.

148

Магазинной тележкой.

149

Ой! Извините меня!

«Рискующих».

151

Отношение.

152

Неофициальное название государственного флага США.

153

Северным вокзалом.

154

Охлаждение ветром, или жесткость погоды, — термин, под которым подразумеваются ощущения человека при одновременном воздействии на него окружающей температуры (жары или мороза) и ветра.

Версальского дворца.

156

Французская писательница, автор «Писем» — самого знаменитого в истории французской литературы эпистолярия.

157

По-старому.

Удовлетворения.

159

Маленькую порцию горячего шоколада.

Венской кондитерской.

161

Маленькую и большую.

162

По-венски.

163

Без взбитых сливок.

Делаю утку.

165

Как есть, без добавок.

161 Парка морских млекопитающих во Флориде.

167

Торговцы рыбой.

«Рыба Парижа».

169

Рыба-скорпион.

170

Тунца.

171

Французский дом моды, специализирующийся, прежде всего, на изделиях из кожи.

172

Рыбной лавке.

173

Итальянский дом моды.

174

Флёр-де-сель, французская элитная морская соль в виде крупных кристалликов, которую собирают вручную.

175

Кишечный грипп.

176

Магазине мясных деликатесов.

177

Приготовленное в технике конфи: медленно тушенное и хранящееся под слоем животного (чаще всего утиного) жира.

178

Запрещен.

179

Сухих колбас.

180

Дня.

181

Половой тряпкой.

182

Верность.

183

Торговая марка британской компании, выпускающей товары для плавания.

184

Для гигиены, мсье!

185

Мяснику.

[1] Торговца птицей.

187

Необходимым.

188

Виски.

189

Health-maintenance organization — организация поддержки здоровья: организация профессионалов медицинского обслуживания, предлагающая клиентам заранее оплаченный план, который дает его членам неограниченный доступ к медицинским услугам.

190

Восстановление женского здоровья (мыщц промежности) после родов.

191

Без рецепта.

192

НЕ РАБОТАЕТ.

193

Черт!

194

Дерьмо!

195

Во французскую клинику.

196

«Гей-код Да Винчи», книга-пародия на «Код Да Винчи» Дэна Брауна.

197

Эпиляции.

198

Кремом.

199

Бритвы.

200

Почки.

201

«Палочке, вызывающей сострадание»

Какой рай!

203

Холестерина.

204

Вы спортивны?

205

Да, конечно!

Ванильного мороженого.

207

Пирожным с темным шоколадом.

Час для аперитивов.

209

«Солнце Прованса».

210

Магазин сувениров и деликатесов, предлагающий туристам также обеденное меню.

211

Аперитив на основе розового вина с добавлением цитрусов и крепкого алкоголя либо винная настойка на основе апельсиновой цедры.

Словаре французского языка.

213

Булочную.

Очень, очень невежливы.

215

Неприятные.

Вовсе нет.

217

О, простите, мсье.

218

Очень, очень опасно.

219

Французский государственный деятель, сенатор и градостроитель, во многом определивший современный облик Парижа.

220

«Тротуарная ярость», перефразированное выражение «дорожная ярость», означающее агрессивное или неосторожное вождение, в некоторых случаях откровенно хамское поведение водителей во время управления транспортным средством.

[217] Знаменитая парижская пекарня в Латинском квартале, носящая имя своего основателя и специализирующаяся на выпечке дрожжевого хлеба.

[218] Дрожжевого хлеба.

222

Горького шоколада

223

Чайный салон.

Фруктового мармелада.

225

Ганаша.

Карамельного мусса.

227

Мирабель.

228

Почему, мсье?

229

Легендарная модель женской сумки компании Hermes, обретшая популярность в 1956 году, после того как американская кинозвезда Грейс Келли, принцесса Монако, использовала именно ее, чтобы прикрывать свой живот во время беременности от папарацци.

230

Изготовитель мороженого.

Маркетинга.

Очень американским.

233

Вульгарным.

234

Магазине, торгующем сырами.

235

Американская продуктовая компания, специализирующаяся на подарочных коробках и корзинах с колбасами, сырами, фруктами и сладостями.

236

«Красный ястреб», калифорнийский выдержанный сыр из коровьего молока с красноватой корочкой.

237

Американская компания, специализирующаяся на изготовлении сыров ручной работы.

238

Торговца сыром.

239

Остров Сен-Луи, меньший из двух сохранившихся островов Сены в центре Парижа.

240

Сыров — боже мой!

241

Конте, французский сыр из коровьего молока.

242

Кекс.

243

Закуска.

Необходимо.

245

Жидкий отбеливатель.

246

Пылесоса.

247

Факс.

248

Вы.

249

Ты.

250

Разогрейте духовку до 180 °C. Выстелите 12 углублений в формах для маффинов бумажными вкладышами или слегка смажьте их сливочным маслом.

251

В термостойкой миске на водяной бане растопите шоколад с 1/д стакана (60 мл) растительного масла. Когда шоколад растает, перемешайте смесь до однородности и снимите с бани.

В отдельной миске смешайте оставшееся растительное масло (65 мл) с йогуртом, сахаром, яйцами и обоими экстрактами.

В отдельной большой миске смешайте муку, разрыхлитель и соль.

254

Рецепт.

Определенного возраста.

256

Мое нижнее белье.

Нудизму.

258

Марка американских бумажных полотенец и туалетной бумаги.

259

Вы готовы, мсье?

260

Французская академия, научное учреждение, целью которого является изучение французского языка и литературы и регулирование его языковой и литературной норм.

Бессмертных.

262

Селебрити, знаменитости.

263

Тинейджеры.

Общепринятого языка.

265

Нон-стоп, уик-энд, звездная система, «счастливый час», чувство, джет-сет, шопинг, «должен», снек, гаджет.

266

Скрапбукинг.

Французских слов английского происхождения, англицизмов.

268

Музыкальные квоты.

269

Британская хеви-метал группа.

270

Имеется в виде Le Petit Larousse — самый известный французский энциклопедический словарь, ежегодно переиздаваемый с 1905 г.

271

Это мило!

Очень красивые.

«Сезар», национальная кинопремия Франции.

27 4

Куриная грудка, белое мясо курицы, куриное мясо для фарша, эскалоп из курицы и куриный сюпрем.

275

Ходить в ночные клубы.

276

Торговцу птицей.

277

Мясную лавку, где продают говядину.

278

Магазин мясных деликатесов, в основном из свинины.

[272] Мясника.

280

Мясная лавка, где продают конину.

281

«На набережной».

282

Бакалее.

283

Строгий, неукоснительный.

284

Прокрастинатор — человек, который в силу тех или иных причин хочет, но не делает даже самые необходимые дела.

285

Предпрошедшего времени изъявительного наклонения.

286

Предпрошедшим временем сослагательного наклонения.

287

Клише.

288

Самцу.

289

Сакро-Монте-ди-Оропа (буквально «Священная гора Оропа») — римско-католический церковно-монастырский комплекс, расположенный в окрестностях Биеллы в Пьемонте.

290

Есть черный пенис. Это восхитительно

291

Невероятно.

292

Равенством.

[286] Идеальный эспрессо (итал.).

294

Чистая арабика.

295

Ручной пресс для молотого кофе, засыпанного в фильтр; применяется для уплотнения кофе для получения более насыщенного вкуса и правильной консистенции напитка.

«Университет кофе» (итал.).

297

Итальянский бренд кофе премиум-класса, основанный в Триесте в 1933 г.

298

Магазин, торгующий кофе.

299

Обязателен.

300

*

Автостраде.

301

Правильным.

302

Буквально: «взбитый в шейкере» (итал.).

303

Супермаркет.

304

Сеть парижских продовольственных магазинов.

305

Это не моя вина… это не моя вина…

Производителями.

307

Спаржевый цикорий.

308

Брокколини.

309

Американские брауни.

310

Ненавижу парижан.

Уменьшению выброса.

Исключительным качеством.

313

Марка напитка из смеси соков — апельсинового, абрикосового, яблочного и мандаринового.

Потрохов.

315

Томатном соусе.

316

Разновидности вина из одноименных сортов винограда.

317

Зефирные мишки.

311 Малиновое суфле.
312 Производитель и сборщик урожая.

319

Абонданс, полутвердый сыр из коровьего молока из Верхней Савойи.

320

Вашерен, мягкий сыр из коровьего молока.

321

Почва.

322

Куломье, мягкий сыр из коровьего молока из центрального региона Или-де-Франс.

323

Конте, варено-прессованный сыр из непастеризованного коровьего молока, производимый в регионе Бургундия — Франш-Конте.

324

Сырной лавке.

325

Камамбер, мягкий жирный сыр из коровьего молока с корочкой с белой плесенью.

326

Шевр, козий сыр.

327

Рокамадур, сорт козьего сыра с корочкой из светлой плесени.

328

Бофор, вареный прессованный сыр из коровьего молока.

329

Канталь, прессованный невареный сыр, один из старейших во Франции.

330

Блё-де-Лакей, сыр с голубой плесенью из коровьего молока.

331

Реблошон, мягкий сыр из непастеризованного коровьего молока из области Савойя.

332

Сен-Нектер, полумягкий сыр из коровьего молока, самый древний сыр Оверни.

333

Том-де-Савуа, невареный прессованный сыр из коровьего молока.

334

Бри из Мо, мягкий сыр из коровьего молока, производимый в городке Мо.

335

Горные сыры — из молока коров альпийских пород, пасущихся на высокогорных пастбищах.

336

Салер, невареный прессованный сыр из коровьего молока.

337

Брусочками.

Сыродел.

339

Мимолет, выдержанный твердый оранжевый сыр в форме шара с неровной серой корочкой.

340

Брен д’Амур, корсиканский сыр из овечьего молока, корочку которого обваливают в травах: чабере, розмарине и можжевельнике.

341

Забастовка.

342

Общественные выступления.

343

Невозможно.

344

Одно из крупнейших в мире агентств информации и новостей.

345

Манифестация.

Курильщиков.

347

Пожарные Парижа.

348

Колбасок.

Солидарности.

350

Братства.

351

Прощай.

352

Бега трусцой.

353

В американской системе образования оценки ставятся в виде букв; P — нижний балл, соответствующий нашей единице.

Социальных изменениях.

355

Эльзасских соленых крендельков.

356

В оригинале фильм называется «Anything Can Happen».

357

Зерновой хлеб.

358

Улице Ансьен-Комеди.

359

Очень крутой.

360

Известный рыбный ресторан в Семнадцатом округе Парижа.

361

Блюдами с морепродуктами.

362

Лангустины.

363

Конфитюров, варений.

«Рыбы святого Петра», тилапии.

Очень правильным.

366

Известный парижский ресторан, расположенный в районе Больших бульваров. Здание ресторана входит в список памятников исторического наследия Парижа.

367

Пожалуйста.

Да, мсье, на какую дату?

369

На какое время?

Хорошо.

371

На сколько персон, мсье?

372

На две.

373

На чье имя?

Режиссер? Да, мсье. Без проблем!

375

Первый большой ресторан в Париже, открытый в 1784 году, с историческими интерьерами и изысканной кухней, отмеченной тремя звездами Мишлен.

Пале-Рояль, ансамбль, включающий площадь, дворец и парк напротив северного крыла Лувра.

Да, конечно.

378

Парижское бистро.

379

Площадь Побед.

380

Торговая марка итальянской компании «Modo & Modo», производящей канцелярские товары, преимущественно записные книжки. Название «молескин» стало нарицательным для блокнотов определенного вида.

381

«Прекрасная эпоха», условное обозначение периода французской истории между последними десятилетиями XIX века и 1914 годом.

382

Историческое здание Парижской фондовой биржи.

383

«Все возможно».

384

Квартал Ле-Аль, расположенный в самом центре Парижа.

385

Неофициальное прозвище Голливуда.

386

Около 450 граммов.

387

Много евро.

Американских брауни.

389

Для выпечки.

390

Ле-Аля.

391

Ранжис.

392

Канеле, традиционный французский десерт из пропитанного ромом теста с карамельной корочкой в форме маленьких кексиков с рифленой поверхностью.

393

Марка французского горького шоколада премиум-класса.

394

Плиток.

Типичного.

396

РЕЗЕРВ: Ограниченный доступ для персонала.

Не так ли.

398

Подвал.

399

Да, конечно!

400

Катакомбах.

401

Около 10 метров.

402

Рамбюто.

403

[399] Пульта дистанционного управления.

404

Район, где 30 % населения составляют выходцы из Северной Африки, в Восемнадцатом округе Парижа.

405

Иностранец американец.

Префектуре.

407

Универмаг.

408

Простите, мсье, у вас есть шнурки по 110 сантиметров, пожалуйста?

409

Да, мсье. На пятом этаже.

410

Да, мсье!

Изоляционными материалами.

412

Маскирующие запахи.

413

Суши.

Лазурном Берегу.

415

Рынок «Красных детей», самый старый в Париже.

Немного.

417

«Всемирный центр отдыха Уолта Диснея» рядом с Орландо во Флориде, США, самый большой по площади и самый посещаемый центр развлечений в мире.

418

Доброе утро, мсье, мадам.

419

Стажер.

Профессию.

421

Стажировки.

Триколор.

423

Лучший мастер Франции.

Франке.

425

Лани.

По-английски tongs.

427

Стринги.

428

Гармония, полнота и очарование.

429

Желание и любовь.

430

Миндаль.

431

Немецкий.

432

Мелодия.

433

Катманду.

Стажировки.

435

Фантасмагории.

Финансистов.

437

Вина Макона, винодельческой провинции в Бургундии.

438

Традиционное блюдо Эльзаса, тушеная кислая капуста с различными дополнениями, например колбасками.

439

Утиное конфи.

440

Популярная сеть кофеен в Сан-Франциско.

441

Кондитерская в Сан-Франциско, в настоящее время уже не работает.

442

Фермерский рынок в северной части Сан-Франциско.

443

Блюдо мексиканской кухни; любая традиционная начинка, которая готовится на пару завернутой в кукурузные листья.

444

Марка органической фасоли наследственных сортов из долины Напа в Калифорнии.

445

Названия двух сетей американских супермаркетов.

Нудизм.

447

Вуайерист.

В чем мать родила.

449

Название секс-шопа.

450

Название салона оптики.

451

Сеть аптек.

452

Имеется в виду compote — уваренные в сиропе ягоды, более похожие на варенье или конфитюр.

453

В конце концов.

454

Фешенебельный пятизвездочный парижский отель.

455

Гризайль, вид живописи в градациях одного цвета, чаще всего серого.

Спасибо, мсье, хорошего дня!

С травами.

458

Деревенской ветчины.

459

Пруно д’Ажен, чернослив в арманьяке, традиционный гасконский десерт.

Жаровню.

461

Как у тебя дела, у меня хорошо! (англ.)

462

Паштеты, белые колбаски и сардельки с травами.

463

Байонская ветчина на пробу.

464

Густой и сладкий карамельный соус из молока и сахара.

465

Мои любимые адреса.